










5402 t 5.

Fascykuł VII

1. Wina.

k. 60

Podczas pogrzebu s.p. kasztelana krakow. (Potockiego) hetmana w. kor. w Stanisławowie (d. 3 Octobris 1751) „którego magnificencya i pompa ad stuporem universaliter była spektatora, tak w apparencyi, inwencyi i symetryi kościoła, jako na wygodę przytomnych i konsolacyą sensu dobrze tkniowych. Naprzód była sala ... gdzie na 200 osób dwa stoły wystawiono. W pałacu było 12 stołów pomniejszych srebrami dziedzicznemi zastawionych; na jeden obiad wyszło wina węgierskiego 20 beczek, burgundskiego, szampańskiego, rynskiego it; co przez 5 dni continuabatur. JmXX biskupów i sufraganów było 10, kanoników 60, xięży latini ritus 1275 presbyterów graeci ritus 430. JmXX kanonikom przez 4 dni pogrzebu po 5 czerw. zł. inszym po 3 czerw. zł. potym przez 3 dni po 1 czerw. zł. dano. Klasztory z osobna swoje miały donatywy, oprócz tego wszyscy xięża brali legumina, wina, miody, piwa, wódki, korzenia i wszelkie necessaria, gdzie dla nich wielkie budowano distinctim szopy." Na strzelanie ze 120 armat spiżowych dziedzicznych wyszło 4300 kamieni prochu. (Pogrzeb ten sprawiał JW. wojewoda kijowski. (Kurier polski 1751 Nr. 738)

Wino

R. 1419 fer. 4a post fest. S. Bartholomaei Lublini coram Judicio advocatiali Nicolaus Gorzky małżonek Bartkowej sprzedaje „vineam sitam extra muros civitatis Lublin' „eundo de superiori valva civitatis in sinistra „parte… Mikołajowi Brendil antiquo civi Lublinensi

1438 były Cechy w Lublinie 1) Saliculsoores (prasołowie) 2)… 3) Carnifices (rzeźnicy) 4) Sartores (Krawcy) 5) Sutores (Szewcy) 6) Lanae textores (Sukiennicy)

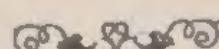
Cennik z wystawy wiedeńskiej, 1873.

Ganz alte und fette

UNGAR-WEINE

befinden sich blos in Polen, und hauptsächlich

in WARSCHAU.



PREISCOURANT.

Tafelwein, Deszczówka genannt.

Ex anno 1869, 1868, 1866, 1865, 1862, 1861 et 1860.
Bout. à 45. 50. 60. 75. 90. 100. 135. 150 Copeken.

Herber Wein und süsser Maslacz.

Ex anno 1858, 1857, 1856, 1855, 1852, 1848, 1846.
Bout. à 1½, 2. 2½ et 3 SRubel.

Fette Tokayer & Maslacz Putige Weine.

Ex anno 1841, 1834, 1827, 1822, 1821, 1818,
Bout. à 4, 5, 6, 8 et 10 SRubel.

WINA WĘGIERSKIE

bardzo stare i wysokie,

znajdują się tylko w Polsce, a głównie w Warszawie.

Veterrimum Vinum Hungaricum nisi in Polonia reperitur, praecipue Varsoviae.



CENNIK

Wino stołowe zwane Deszczówka.

Vinum simplex, Deszczówka vocatum.

Ex anno 1869, 1868, 1866, 1865, 1862, 1861, 1860.
Butelka à 45, 50, 60, 75, 90, 100, 135 i 150 kop.

Wino wytrawne i słodkie Maślacz.

Vinum purum, Samorodne & Maślacz vocatum.

Ex anno 1858, 1857, 1856, 1855, 1852, 1848, 1846.
Butelka à 1 1/2, 2, 2 1/2 i 3 Ruble.

Tokajskie grube i Maślacze putowe.

Vinum vetus dulce & pingue, Tokay vocatum.

Ex anno 1841, 1834, 1827, 1822, 1821, et 1818.
Butelka à 4, 5, 6, 8 i 10 Rubli.

Fette Tokayer, Cometen-Weine.

Ex anno 1811 Haley's.
„ „ 1806 des Krakauer Patricius A. R.
Bout. à 10, 12 et 15 SR.

Alte Tokayer, Kościuszko-Weine.



Ex anno 1794.

Bout à 15 et 20 SR.

Tokayer des Schwertträger von Zydaczew J. R.



Ex anno 1786.

„ „ 1740.

Bout. à 20, 25 SR.

Tokajskie grube Kometowe.
Tokay vetus, Cometa vocatum.

Ex anno 1811 Haleyi.
" " 1806 Patricii Cracoviensis Andr. R.
Butelka à 10. 12 i 15 Rubli.

Tokajskie stare Kościuszkowskie.
Tokay vetus, Kościuszko vocatum.

Ex anno 1794.



Butelka à 15. 20 Rubli.

Tokajskie, Miecznika Żydaczewskiego Jana R.
Vinum vetus Tokay, Ensiferi Zydaczeviensis J.R.

Ex anno 1786.

" " 1740.



Butelka à 20, 25 Rubli.

Ganz alter Tokayer des Krakauer Bischof Sołtyk

Ex anno 1767, 1760, 1740.



Bout. à 30, 36 SR.

Ganz alter Tokayer des Krakauer Castellaneorum

Nr. 1. Fx anno 1726
Adam Sieniawski.



Nr. 2. Ex anno 1706
Hieron. Lubomirski.



Bout. à 36, 40, 45 SR.

Tokajskie bardzo stare, Sołtykowskie.

Veterrimum Vinum Tokay Episc. Cracov. Sołtyk.

Ex anno 1767, 1760 i 1740,



Butelka à 30, 36 Rubli.

Tokajskie bardzo stare, Kasztelańskie.

Veterrimum Vinum Tokay Castellaneorum Cracov.

Nr. 1. Ex anno 1726
Adami Sieniawscii.

Adam Sieniawski.

Kasztelan Krakowski.



Nr. 2. Ex anno 1706
Hieron. Lubomirscii.

Hieronim Lubomirski

Kasztelan Krakowski.



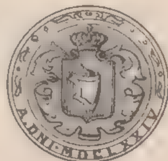
Butelka à 36, 40 i 45 Rubli.

Der älteste Tokayer, Hetman genannt

Ex anno 1683. Des Polnischen Königs Johann des III. welcher Wien von Türken befreit hat.



Ex anno 1674. Zur Krönung des Polnischen Königs Joh. Sobieski.



Ex anno 1660. Des Krakauer Palatinus Stanislaus Potocki.



Bout. à 50, 60 SR.

In Tonnen circa 30 Garnetz mit oder ohne Lager von SR. 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80 90, 100 bis 300 per Tonne, sowohl aus den Tolcsvaer Kellern als aus den Warschauer, nur aus Tolcsva nach Abzug Rusischen Zoll circa 25 SR. pr. Tonne.

Tokajskie najstarsze, Hetmańskie.

Veterrimum Vinum Tokay, Hetman appellatum

Ex anno 1683. Joannis III. Regis Polonorum qui Vindobonam obsidione liberavit.
Jan III. Król Polski, Odsiecz Wiednia.



Ex anno 1674. A coronatione Regis Polonorum Joannis Sobiescii.
Koronacya Jana Sobieskiego Króla Polskiego,

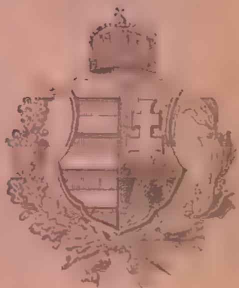


Ex anno 1660. Stanislai Potoccii Palatini Cracoviensis.
Stanisław Potocki Wojewoda Krakowski.



Butelka à 50, 60 Rubli.

W beczkach około 30 garncy objętości, na lagrze lub bez lagru od 50 do 300 Rubli za beczkę, równie z Tołczwiańskich jak Warszawskich Piwnic, z Piwnic Tołczwiańskich z potrąceniem Cła ruskiego około 25 Rubli.

Królewsko  Węgierska

kra jowa

CENTRALNA PIWNICA WZOROWA

POZOSTAJE POD NADZOREM WYSOKIEGO KRÓL. WĘGIERSKIEGO

MINISTERSTWA HANDLU i ROLNICTWA

a zarządzaną jest przez fachowe umyślnie ku temu celowi mianowane organy rządowe.

Zarząd król. węgiers. Centralnej piwnicy wzorowej, stoi w stosunkach z najznakomitszymi węgierskiemi producentami i właścicielami winnic, przyjmuje do swych piwnic najlepsze i tylko naturalne wina, w którem to celu wszystkie wina zostają chemicznie badane i tylko bezwzględnie czyste i naturalne do piwnic przyjmowane, tamże przez fachowe organy pielęgnowane aż do zupełnej dojrzałości odpowiednej do butelkowania.

Za dojrzałe uznane wina, zostają w piwnicy centralnej w Budapeszcie butelkowane, a każda butelka **kapslą i marką ochronną królewsko-węgierskiego ministerstwa handlu zaopatrzoną**, aby konsumentom dać pewność prawdziwości i możność zaopatrywania się **w bezwzględnie naturalne** umiejętnie pielęgnowane i zdrowe wina.

Wszelkie naśladownictwo kapsli i marki ochronnej, będzie sądownie ścigane.

GŁÓWNY I WYŁĄCZNY

SKŁAD WIN BUTELKOWYCH

z królewsko-węgierskiej Centralnej piwnicy wzorowej dla Galicyi

znajduje się

we Lwowie, w rynku l. 6

w kamienicy JO. księcia Ponińskiego.

Zastępca dla Galicyi St. Markiewicz w Rynku l. 42.

 Wina stołowe białe czerwone pakowane są w oryginalnych skrzyniach po 50 butelek à 0.71 Litry, zaś tokajskie i deserowe w skrzyniach po 60 butelek à 0.50 Litry.

Ceny stałe, a sprzedaż tylko za gotówkę lub za pobraniem.

 *Przy odbiorze skrzyń oryginalnych odsełka **franko** do każdej stacji kolejowej.*

Z drukarni zar. W. Nanieckiego.

Cennik win butelkowych

Z królewsko-węgierskiej Centralnej piwnicy wzorowej na składzie we Lwowie w rynku l. 6.

Wina białe stołowe

Oryginalne opakowanie w skrzyniach po 50 butelek a 0.71 Litre.

Nr.		0.71 Litry zł.	ct.
3	Waitzner z winnic Ig. Steiner	—	60
4	Tétényer " László v. Korizmics	—	65
5	Bloksberger " Karoly v. Kérkapoly	—	80
5/2	" " " pół butelki à 0·35 litry	—	45
8	Neszmélyer " hr. Franc. Nádasdy	—	65
14	Fülöper " Janosa v. Alpàr	—	75
15	Georgsberger " Franciszka Tarányi	—	80
18	Platensee Perle z winnic " "	1	10
18/2	" " pół butelki à 0·35 litry	—	60
19	Platensee Muskateller z winnnic Piaristen-Orden	1	60
21	" Oporto " "	1	—
22	" Chateau " Emerich v. Szalay	1	—
23	Somlauer " Państwowego funduszu religijnego	—	65
27	" " Stefan v. Bartalos	1	—
40	Alacskauer " Gyula v. Miklos	—	60
44	Chateau Alacska " "	1	20
46	Hegyaljai-fonyi z winnic księcia Windisch-Grätz	—	65
47	Hegyaljai-Mäder " August v. Pulszky	—	80
49	Hegyaljai " hr. Aladar Andrassy	1	—
50	" " Ignatz Pollatsek	1	10
52	Hegyaljai-Bratenwein z winnic Ignatz László v. Vaitho	1	40
61	Tasnader-Bakatorer " " hr. Arthur Pejacsevich	—	80
61/2	" " pół butelki à 0.35 litry	—	45
62	Ermeleker-Bratenwein z winnic Anton Janky	—	80
63	Bakatorer z winnic Kalmana v. Tisza	1	—
66	Magyarader " Alois v. Dobssffy	—	60
67	Méneser " Winzer-Institut	—	60
68	Magyarader 1875 z winnic Peter v. Atzel	—	70
72	" Felsenwein z winnic Bela v. Váserhely	1	20
76	Schatmarer-Bratenwein " Valentin v. Boros	—	80
80	Bakatorer " "	1	10
85	Csamborder-Rissling z winnic Baron Keményi	1	20
86	Chateau Zeyk	1	20
87	Gombáser-Bouquetwein z winnic Josef v. Zeyk	1	60

WYŁĄCZNY ZASTĘPCA DLA GALICYI

ST. MARKIEWICZ

we Lwowie, w Rynku l. 42.

Wina białe deserowe

Oryginalne opakowanie w skrzyniach po 60 butelek à 0.50 litry.

Nr.		0 50 Litry zł.	ct.
88	Szölleskeer — Szamorodner z winnic hr. Gyula Andrassy	—	80
89	Mader — Szamorodner " " "	1	—
91	Tokaj — Szamorodner " Dr. August Pulszky.	1	—
93	" " " Dr. Andreas Horvath	1	30
95	" " " Gyula v. Miklós	1	30
95/2	" " " półbutelki á 0·25 litry	—	70
96	" " " Baron v. Vay	1	50
100	" " " Eugen v. Hammersberg	1	90
101	" " " hr. Aladar Andrassy	1	90
102	Tokaj — Muskat — szamorodner Fr. v. Miklós	1	90
104	Ofner — Adelsberg — desert Karoly v. Kérkapoly á 0.71 Litry	1	80

Wina Tokajskie (wyskoki)

Nr.		zł.	ct.
105	Tokaj-aszu z winnic Ludvika Szabó	2	30
109	" " hr. Ödön Szirmay	3	—
110	" " Eugen v. Hammersberg	3	50
114	" " dr. August v. Pulsky	4	20
117	" " hr. Aladar Andrassy	5	20

Wina czerwone

Oryginalne opakowanie w skrzyniach po 50 butelek à 0·71 litry.

Nr.		0.71 Litry zł.	ct.
124	Budai-Burgunder z winnic Barona Radvanszky	—	65
125	" " dr. Paul v. Plósz	—	65
126	Budai-Bloksberger " Karoly v. Kérkapoly	—	80
130	" Adlersberger " " "	1	20
130/2	" " " pół butelki à 0·35 litry	—	65
129	Carbanet-Auslese Karola v. Kérkapoly	1	60
131	Szegszarder z winnic Ottil Posch	—	65
132	" auslese " " "	1	—
135	Vilanyi-auslese " Vincenty Schuth	1	—
136	" " " hr. Aladar Andrassy	1	20
140	Erlauer z winnic Stefana Steinbausera	—	65
147	Visconter-Kadarka-auslese Gèza v. Koppélly	1	—
150	" Burgunder Paulo v. Gönczy	—	80
152	Balaton-Bourgunder Emerich v. Szalay	1	55
154	Ainacsker-Carbanet Baron Kémeny	1	—
156	Mèneser z winnic Józefa v. Gaál	—	65
157	Menes-gyoreker h. Nadasdy	1	50

Powyższy cennik dla składu we Lwowie zatwierdzamy.

Budapeszt dnia 29. Października 1886.

Gyula v. Miklós m. p.
królewski komisarz rządowy dla uprawy win.

Karoly v. Kérkapoly m. p.
Prezes stałego wydziału.

Leo Popper m. p.
wyłączny zastępca handlowy.

CENNIK

z handlu ST. MARKIEWICZA we LWOWIE w Rynku liczba 42.

Wina szampańskie

		złr.	ct.
Talisman (sec) Jos. Törley & Comp. Promontor	1/1 flaszka	2	75
Montfort freres, Cremant rosé	„	3	—
Gustave Laperiêr Reims Crand vin Imperial	„	3	50
Bisinger Verzenay i Perle d'or	„	4	50
George Goulet Reims, extra	„	5	50
„ „ „ extra dry	„	5	50
Heidsick Manopole Reims	„	5	50
Moet v. Chandon, Cremant d'ay rose.	„	5	50
„ „ Grand Vin Imperial	„	5	75

Oprócz powyższych win, polecam z mego handlu w Rynku l. 42

Towary kolonialne pierwszej jakości a najtaniej, Przewyborne Herbaty chińskie, doborowe gatunki Kawy, różnorodne delikatesy i owoce.

COGNAC prawdziwy francuski kuracyjny

		złr.	ct.
Frmy Salignac & Cie 10-cio letni fine boi	1/1 butelka	2	50
„ „ 25-cio „ fine Champagne	„	4	50
„ „ 30-sto „ „ Champagne	„	5	—
Boutelau & Cie 10-cio letni fine Champagne	„	2	50
„ „ 25-cio „ fine Champagne	„	4	50
„ „ 30-sto „ Grande Champagne	„	5	—
Meukow & Cie 15-sto letni fine Champagne	„	3	—
„ „ 20-sto „ „ „	„	3	50
„ „ 25-cio „ Corte d'or	„	4	—
„ „ 28-mio letni Grande Champagne	„	4	50
J. & F. Martel Cognac * * *	„	5	50
„ „ Cognac V. O.	„	6	—
„ „ Cognac V. S. O. P.	„	8	—

Likwory szczególniejsze

		złr.	ct.
Amsterdamskie „Wynand focking"	1/1 flaszka	4	50
„ „Erven Lucas Bols"	„	4	50
Rzymski „Crema — Mandarina — Nazarini"	„	5	50
Curaçao triple sec Roche frérres	„	6	—
Abricotine P. Garnier	„	4	50
Benedictine de l'abbay de fecamp	„	3	50
Maraschino di Zara Luxardo	„	1	50
Rum oryginalny W. Tomsk — Kingston, old	„	4	—
„ indyjski stary	„	3	—
Arak de Goa	„	1	50
Wódki gdańskie	„	—	95

ŚWIECE MILLY lub APOLLO najlepsze, funt wiedeński = 560 gramów po 52 centów

CUKIER najprzedn. rafinowany w głowach po 35 ct. kilo, w kostkach i mączce po 38 ct.

4.

Polecam się względom Szanownej Publiczności.

Z uszanowaniem

Stanisław Markiewicz.

ADRES **telegraficzny:** St Markiewicz, Lwów.

SKŁADY WIN

JANA FEDEROWICZA

w

KRAKOWIE



SPRZEDAŻ WIN HURTOWNA.

Wina białe Węgierskie

(Hegyalayskie)

w beczkach oryginalnych.
(Zawiera ca od 125 do 130 litr).

	od Złr.	do Złr.
Beczka wina cienkiego bez lagru	45	55
„ „ samorodne Zieleniak	60	75
„ „ starsze stołowe . .	60	90
„ „ 1, 2, lub 3 pud. wytr.	90	120
W półbeczkach teżsame gatunki i ceny.		

Wina Tokayskie.

	od Złr.	do Złr.
1 beczka wina (Maślacza grubego) 2, 3, 4, 5 lub 6 pudowego na lagrze lub bez lagru z różnych lat	120	400
Wina na lagrze wytrawne samorodne, z różnych lat i w różnych gatunkach tak w całych jako i w półbeczkach.		

Wina Węgierskie czerwone.	Za hektolitr od Złr.	do Złr.
Ofner	30	60
Szekszarder	40	70
Erlauer Ausstich	55	80
Villanyer wyborowy	45	56
Villanyer wyborowy Auslese .	50	86

SPRZEDAŻ WIN CZĘŚCIOWA.

Wina Węgierskie *w baryłkach,*	Złr.	c.
od 4 do 40 litrów z różnych lat i w różnych gatunkach po cent. 50, 60, 75, złr. 1, 1·50 i 2 za litr.		
Wina Węgierskie białe *w butelkach.*		
Butelka Wina cienkiego . . .	—	45
" " " stołowego	—	50
" " stołow. Zieleniaka	—	75
" " samorod. wytraw.	1	—
" " " gładkie	1	—
" " " starsze wytr.	1	50
Tożsame gatunki i w półbutelkach.		

	Złr.	c.
Wina stare Tokajskie.		
Butelka wina Tokajskie gładkie .	1	50
„ „ 1 lub 2 pudowe wytr.	2	—
„ „ Tokajskie stare . .	3, 4, 5	—
Wina z różnych najsławniejszych lat, z pierwszych winnic Tokaju Stare od 5, 6, 7, 8, 9, 10 i t. d. do 20 złr. za butelkę.		
Maślacze stare.		
Butelka wina Maślacz Stary od 2, 3, 4, 5, 6 złr. i t. d.		
Wina białe Austryackie.		
Butelka wina Retzer	—	50
„ „ Vöslauer . . .	—	75
„ „ „ Ausstich	1	—
„ „ Riesling . . .	1	25
„ „ Somlauer . . .	1	—
Wina czerwone Austryackie i Węgierskie.		
Butelka wina Ofner	—	50
„ „ Gumpoldskirchner	—	75
„ „ Szekszarder I . .	—	50
„ „ „ II .	—	75
„ „ Villanyer I. . .	—	65
„ „ „ II . .	—	85
„ „ Erlauer	—	75
„ „ Klosterneuburger .	1	—
„ „ Vöslauer Ausstich	1	—
„ „ „ Goldeck	1	25

WINA ZAGRANICZNE.

×

Wina Reńskie.	od Złr.	do Złr.
Butelka wina Pisporter . . .	1·75	2·—
„ „ Hochheimer . .	2·50	3·—
„ „ Rüdesheimer . .	3·50	4·—
„ „ Moselblümchen .	4·50	5·—
„ „ Stein Wein. . .	3.—	3·50
„ „ Clauss Johanisberg.	8·—	—
„ „ Schloss „	10·—	—

Wina czerwone Bordeaux.	Złr.	c.
But. wina Saint Julien I. . .	1	—
„ „ „ „ II . .	1	25
„ „ „ Emilion . . .	1	50
„ „ Château Lafite I . .	2	—
„ „ „ „ II. .	3	—
„ „ „ Margeaux I.	2	—
„ „ „ „ II	3	—
„ „ „ Latour . .	3	—
W butelk. wina stare Bordeaux	4, 5, 6	—
Wina białe Bordeaux		
Butelka wina Haut Barsak . .	2, 3	—
„ „ „ Sauternes .	2, 3	—
„ „ Château d'Yquem	4	—
„ „ Non Pareil . .		

Wina Hiszpańskie.

	Złr	c.
But. wina Malaga I.	2	—
„ „ „ II	2	50
„ „ „ III	3	—
„ „ Madeira Dry . . .	2	50
„ „ „ „ staro .	3	—
„ „ Portwein	3	—
„ „ Old Sherry	3	—
„ „ Xeres	3	—

Wina Szampańskie.

	Złr	c.
But. Wina Möet Chandon . .	3	—
„ „ „ „ Imperial	4	—
„ „ Jacqueson fils . . .	4	—
„ „ Louis Roederer . .	3	50
„ „ Sillery Grand Mouseux	3	50
„ „ Grand Vin Royal .	4	—
„ „ Verzenay „ .	5	—

Tesame gatunki i w półbutelkach.

Wina deserowe.

	Złr	c.
But. wina Ruster Ausbruch . .	1	
„ „ Menescher Ausbruch .	1	50
„ „ Muscat Lunel . . .	1	50
„ „ „ „ stary .	2	

Likiery francuskie z Bordeaux.

	Złr.	c.
But. likieru Crême de Anysette, Vanille, Mocca de Cacao, Vespétro Noyan	4	—
„ Cognac Champagne . . .	3	—
„ „ Vieux	2	—

II. Likiery i araki krajowe.

	Złr.	c.
But. likieru Vanille, Caffe, Rosa, Marasquino	2	—
Extrait d. Absynth stary .	2	—
Allasch ruski	1	25
„ „	1	50
Sliwowica węgierska stara	1	—
Wódki Gdańskie różny smak	1	25
„ Araku Nr. I	—	50
„ „ „ II	—	75

Araki zagraniczne.

	Złr.	c.
But. araku de Goa stary . . .	2	—
„ „ „ Batavia I . . .	1	25
„ „ „ „ II . .	1	50
„ „ Jamaika I	1	50
„ „ „ II . . .	2	—
„ „ „ przedniego I	2	50
„ „ „ „ II	3	—
„ „ Cuba IV	1	25
„ „ „ III	1	—

	Złr.	c
Porter, Piwo Angielskie.		
1 But. Porteru ang. zwyczajnego	—	50
1/2 " " " "	—	38
" " " w butelkach sprow. kosz	1	—
" " " w oxeftach sprow. kosz	—	68
Piwo Ang. ale w butelkach sprow.		
Oliwy, Octy.		
Butelka oliwy Niceejskiéj . . .	1	25
" " Francuskiéj . .		
" " Włoskiéj Tafel .		
" Octu winnego francusk.	3	—
" " " zwykłego	—	50

SÉRY KRAJOWE

i

ZAGRANICZNE.

SKŁAD HERBAT

w doborowych gatunkach

w oryginalnych skrzynkach jakoteż paczkach

po 1/4, 1/8, 1/16, klgr.

(En Gros i En Detail).

	Za pół kilogr. Złr.	c.
Nº I Herbata Congo zwyczajna	1	50
„ II „ „ stołowa	2	
„ III „ (Czaj kitajski) famil.	2	50
„ IV „ Souchong czarna	3	—
„ V „ Keisow „ „	4	—
„ VI „ Pecco kwiatowa	5	—
„ VII „ Karawanowa czarna	5	—
„ VIII „ Zielona Haisan moskiewska	5	—
„ IX „ Żółta imperiales moskiewska . . .	8	—

Miał Herbaciany.

Za 1/2 kilogr.	1	25
„ „ „	1	50
„ „ „ z najprzed. Herbat	2	—

W drukarni „CZASU“ w Krakowie.


SKŁAD
HERBATY.

Napoje podniecające działalność żywotną oraz nerwów, aż do upojenia stały się potrzebą ludzkości od najdawniejszych czasów. Pomiędzy napojami temu wino tak co do starożytnego jako też rozpowszechnionego po całem świecie użycia pierwsze trzyma miejsce. Pismo święte starego zakonu wspomina już o chodowli wina przez Noego; Grecy i Rzymianie przypisywali rozszerzenie chodowli takowego bożkowi Bacchusowi. Ojczyzną winnej macicy (Vitis vinifera) rośliny chodowanej jest mała Azyja, dawna Kolchida, gdzie dotąd jeszcze w lasach i zaroślach gór Imeretyi i Mingrelii dziko bez uprawy rośnie winna macica. Fenicyjanie obznajomili Greków, Kartagińczyków, Rzymian z takową, odkąd uprawa jej rozeszła się po całym świecie począwszy od południowego Przylądka dobrej nadziei aż do północnej Norwegii. Przez chodowlę wyrodziło się przeszło 1400 gatunków winnych gron, z których już niektóre w dawnych były znane czasach i do wytwarzania z nich win już dzisiaj nie znanych używane n.p. czerwone malwazyjskie, niebieskie Pineau (stąd Piniot) – Niewątpliwą jest rzeczą iż w dawniejszych czasach uprawa wina rozleglejsze miała pole niż dzisiaj: z dyplomow i chronik dowiadujemy się o miejscach gdzie wino chodowano, w których dziś całkiem jest nieznane n.p. na Pomorzu, w Mazowszu z czego niektórzy chcieli wnioskować iż się w tych okolicach klimat zmienił. Jednakże uczony fizyk Arago dowiodł

wymownie, iż się klimat od 3300 lat wcale nie zmienił i że zagubienie chodowli w wina w niektórych okolicach ściśle lokalnym przyczynom tylko przypisać wypada. Najsłynniejsze lata na urodzaj wina: 1783, 1811, 1834, 1822, 1846, 1827, 1802, 1800, 1784, 1794, 1806, 1857 1825, 1859, 1858, 1835, 1807, 1826, 1831, 1788, 1804, 1798, 1819, 1818, 1828, 1842, 1848, 1815, 1852, 1801, 1833, 1854, 1862, 1855, 1856 1863. – Chodowanie win wyrobionych, stanowi osobną naukę piwniczną (stąd: Vinum Hungariae natum Cracoviae educatum – bo Kraków był z chodowania takowego czyli roboty około wina sławny). Z najlepsze wino przez nieumiejętne przechowanie w piwnicy łatwo podpadnie zepsuciu. Wina miewają 15–6 procentu alkoholu. – Do klarowania win białych używa się karuku rybiego, a do czerwonych białka. – Uszlachcenie win i fałszowanie od najdawniejszych czasów było znane. Już pisarze rzymscy skarżą się na częste fałszowanie win – Podział win 1) słodkie (likworowe) mające znaczną ilość pierwiastku cukrowego n.p. malaga, tokajskie 2) kwasne lub cierpkie mają dużo kwasu wajnsztynowego n.p. reńskie, węgierskie. 3) spirytusowe, mające dużo wyskoku n.p. wina burgundzkie, portowe, włoskie, hiszpańskie, greckie. 4) garbnikowate n.p. bordeaux, reńskie. 5) musujące n.p. szampańskie – Co do użycia dzielono narody na cywilizowane na 1) winne stojące najwyżej co do żywości, ruchliwości i energii, 2) piwne, 3) gorzałczane – Vinum recreat cor (Psalm 104). In vino veritas. Vino vendibili hedera suspensa nihil est opus –

W Polsce i w Anglii w XII wieku chodowano winnice (ob. Szawarecki w Kalendarzu Gałęzowskiego)
Przez krucyaty weszły w używanie wina słodkie włoskie i greckie

Klaret (Clarry) było wino w Anglii które słodzono miodem
i dodawano także korzenie (imbier, cynamon, ziarka rajskie,
cukier) – jeżeli to wino było zaprawiane miodem i korzeniami
i było czerwone to zwano go Klaret; zaprawiane korzeniami
zwano Piment; zaprawiane gorzkiemi pomarańczami i cukrem
Bischof (na winie burgundskim) Cardinal (na winie francuskim).
Romagnia (Romeney, Romania) wino pochodziło z Hiszpanii (z okolic miasteczka Romana w Arragonii) robione z winogron
pochodzących z Grecyi; robiono go też we Włoszech; później
zwano to wino Malvaticum (najprędzej pochodzi z słowa arabskie = go Rumi = winogrono)

Rywuła (Vinum Rifolium – Reinfal) wino z Rivoglio w Istryi. (Refosco?)

Bomol = wino reńskie z Bomblu w Geldryi.

Ozoja (Oseye, Osoye) było słodkie wino z Portugalii podług
niektórych, a podług innych pochodziło z Alzacyi, który kraj
dawniej zwano Auxois czyli Osoy – było wino białe (vin d'
Aussai) – a może wino z miasta Oruna w Hiszpanii.

Bastard wino słodkie podobne do muszkatułowego pochodziło
z Hiszpanii i Madery z winogron zwanych bastardo (bâ=
tard)

Małmazyja (Malvesey) wino greckie

Sekt (vinum siccum, vino secco, sec, seck – trokienin) wino hiszpańskie
z jagód suchorozynowych słodkie rodzaj malagi: jako to
sherry (Xeressekt), Canarien-sect

Wina francuskie 1) Szampańskie musujące i niemusujące,
białe, czerwone 2) Burgundzkie: czerwone: Chambertin, Romanee
Richebourg, St. Georges – białe: Montrachet, Meursault
(goutte d'or) 3) Rhone, czerwone: Hermitage, Cote Rôtie –
białe: Hermitage, Muscat = Lunel 4) Bordeaux: Czerwone:
Lafitte, Chateau Margaux, Latour – białe: Sauterne, Barsac,

Szampańskie musujące zaczęło we Francyi z końcem XVII wieku
wyrabiać.

Ob.: Geschichte der Weine der alten und neuen Zeiten. von Al. Henderson aus dem Englischen. Weimar (Landes-Industrie Comptoir) 1833. 8°. rp XII. 448)

(Weinbau)

Winoznawstwo (Oenologia) dzieli się: a) na Uprawę wina (do czego
należy także znajomość różnych rodzajów winogron (Ampelographia);
b) na Wyrób wina (Weinbereitung); c) na Przechowanie wina (Wein=
aufbewahrung - Kellerwirthschaft.)

dostały do zaszczytu win
Pomimo wielu gatunków wina, zaledwie tylko kilka [illegible]
[illegible] całego świata. Do tych należą wina: Porto, Madeira, Szampańskie;
pija takowe w Chinach i Szwecyi, w Brazylii i Syberyi, w Vandiemensland
i w Kanadzie.

Do gatunków win należą także: a) Wina słomiane (Strohweine) wyra;
biane z gron, które dłuższy czas leżały na słomie aby się osuszyły i
tym sposobem znaczną część zawartej w nich wody utraciły (wina suchoro=
zynowe – Vins de paille). – (Trockenbeerenweine – Ausbruch)
b) Wina gotowane (Vini cotti – Koch= oder Gewürzweine) które się z zago=
towanego moszczu z dodatkiem alkoholu lub ziół wyrabiają (jak n.p. Mala=
ga, Malwasia Madeira, Tinto Wermuth, Hipocras.
c) Wina nalewane sztuczne (Rosinen= oder Cibebenwein) które się wyra=
biają z suchych rozynków przez nalewanie takowych winem.

K. A. Hellenthal's 19
Hülfsbuch für Wein:
besitzer und Weinhänd:
ler oder der vollkomene
Wein Kellermaister
Sechste vermehrte
Auflage von Heinrich
Wiese. Pesth (C. A.
Hartleben) 1838. 8o
pp. 352. i 3 tabl. lit.

20

63 gatunki winogron cyli jagód

Tramini weiße, rothe, blaue schwarze

Traminer
Malvasia roth (z Kandyi)
Elbling — Malaga
Cläwner Cipro
Sylvaner Uva passa (rozynki)
Riesling — Moskada
Carmenet Batardo
Kadarka blau Uva spana
Pineau Uva greca
Morillon Dolcetto
Chasselas Aleatico
Muscatella Piccolito
Formint Pignatella
~~Kadarka weiße~~ Pignola
Magyarka Mal
Burgunder
Ruländer
Marzamino
Pignolo
Maccabeo.
Jimenecia

Szamorodni, Szkatoranya,
Kereszturi, Liska.
(w Zempliner.)
Auster
Erlau (Heweßer Comit)
meneschier czerwone
Tokajskie

Tafelweine ung.
a) weiße: Ratzersdorfer,
St-Georger, Schomlauer
Nesmiller, Auster,
Oedenburger.
b) rothe: Ofner, Er=
lauer, Sexarder, Neu=
stadler, Meneßer.
II Ausbruche (fumi)
Tokayer: Maschlasch
od 8 - 15 dukat.
3 Bottich od 20 - 40 duk.
5 Bottich od 30 - 60 duk.
St-Georger Ausbruch
od 6 - 15 duk.
Meneßer Ausbruch od.
8 - 20 duk.

21

Theoretisch-practische
Abhandlung über den
Weinbau nebst der Kunst
Wein, Brantwein, Wein-
geist, einfache und zusam-
mengesezte Essige zu
bereiten. Von den Bürgern
Chaptal, Abbé Rozier,
Parmentier und Dussieux.
Aus dem französischen
mit Zusätzen welche sich
auf den Weinbau der österr.
Monarchie beziehen. Wien
1804. [illegible]. bey J. V.
Degen.
I Bd. S. 534 mit 12 Kupf.
II " S 655 mit 9 "

młode – ciężkie – stare – 2½

1) Langwerden Fettwerden (Graisse) – syropowate.

2) Kahmen – pleśń
pleśń wina i octowa.

3) Sauerwerden – Essig-werden
zkwaśnienie
zajście na kwas

4) Umschlagen F (mętnieje)
burzenie

5) Bitterwerden

6) Böcksern – Faulgeschm.
woń stęchlina

7) Trübwerden

8) Farbe brechen u czerwonych win
czerwieniejące wino

Vins tournés (Germes)

Traubenmuskgeruche
(Tarsten)

Bouquet Aroma

Ampelographia.

Oenologia

Hülse
jałowe

Trockenbeerenwein
(Ausbruch)
wenkusz sikoń

Kellerwissenschaft

Choroba win grzyb
Oidium Tuckeri
od r. 1845 z chorobą
Kartofli

bau
Weinkultur aller Weltteile
bereitung
bereitung
aufbewahrung
Portwein Madeira
Champagner

Wino z jagód Pignatella
w Sardynii (Cagio Riposto wino)
czyli z Pignola jagód
Tinto d'Alicante hiszpańskie

Wina z Wysp atlantyckich i z Afryki. Na wyspie Madeira
którą r. 1418 Portugalczycy odkryli i na Wyspach Kanaryjskich, za=
sadzono r. 1421 winne szczepy greckie z Krety i Cypru, z których po=
chodzą sławne wina słodkie i ogniste: Malvasia (zwane w Anglii
Malmsey, z szczepów sprowadzonych z Kandyi, w Polsce zwane Mal=
macya, dziś niema go w handlu) z wyspy Madeira; Madeira (w Anglii
zwane Dry Madeira t.j. suche Madeira, mocne mające 17-22% alko=
holu, rozgrzewające, używane w chorobach działając tonicznie, w podróżach,
przy śniadaniu, lub po zupie przy objadach w małych kieliszkach dla zaostrze=
nia apetytu, najlepsze sorty tego wina są Sercial i Boal; - ponieważ
od r. 1852 pasożytny grzybek Oidium Tuckeri zniszczył winnice w Madeirze,
przeto dziś w handlu istnieje po większej części fałszywa Madeira przez
dodanie koniaku fabrykowana); Kanaryjski Sekt (Canariensect, z
wyspy Teneryfy, Vino secco, ~~secco~~ seccato, białe suchorozynowe, daw=
niej zaprawiane cukrem, cynamonem, gałką muszkatułową, palonemi skór=
kami z jabłek, jajami, wino korzenne ulubione w Anglii), Batardo
(brown bastard, podlejszy gatunek Madeiry, wyrabiany z gron zwanych
Batardo). - Wino z przylądka dobrej nadziei (Cap wein - z winnych szcze=
pów zasadzonych r. 1660 przez francuskich osadników, od roku 1665 wywożone
do Europy, słodkie i mocne) którego gatunki: Frontignac, Constantia,
(koloru rubinowego), Kokwyn, Witteboom, Cape-Hock, Cape-Sherry.

Greckie wina i azyatyckie. Za czasów starożytnych były sławne wina
z Chios, Lesbos, Thasos; w XIV wieku dostarczała wyspa Kandia rocznie
200,000 beczek wina Malwazyi do Wenecyi; dziś uprawa wina greckiego
podupadła. Sławniejsze wina greckie są: Malvasia (tak zwane od miasta
Napoli di Malvasia w Lakonii, w Anglii zwane Malmsey, ciemnobru=
natne, suchorozynowe z dodatkiem odgotowanego moszczu i spirytusu,
ma 18% alkoholu, pochodzi z Kandyi i Patras), Santorin czyli Vin
Santo albo Vino di Bacco (ciemno-czerwone, z wyspy Santorino), Cipro
(złoto-żółte, przechowywane w glinianych dzbanach), Zenerodi (z jońskiej
wyspy Zante), Commendaria (z wyspy Cypru zaprawiane żywicą, terpentyną
i palonym gipsem. - Schiraz (wino czerwone zwane także Gulari
ma 13% alkoholu) z Persyi podobnie jak i Kasbin, Hamadan (żółte). -
Wino Kachetyńskie (czerwone, dobre i tanie) wyrabiane w Georgii, nie=
bywa wywożone.

Mołdawskie i Krymskie wina. – Mołdawskie wina są lekkie, słodkie i nietrzymają się długo. Najsławniejsze z nich: Kotnarskie (ciemnawo żółte, mocne, Fleur de Cotnar) pochodzi ze wsi Kotnar koło Hirłowa (Hirlau) na południe od Botuszan; Nebouna i Piatra są również znane wina mołdawskie. – Akermańskie wino stołowe w Besarabii. – Negotin czerwone wino serbskie (uprawiane zwykle przez Kalugerów w monasterach). – W Bułgaryi z winnych jagód wódkę zwaną Zujka i Mastica (rodzaj anyżówki), lub z moszczu gotują syrop używany do szerbetów (bo Turcy wina nie piją). – W Krymie najsłynniejsze są białe wina: Massandra, Aloupka, i Oïdanil (Agios czyli Ai-Danil) z winnic księcia Woroncowa, gdzie także wyrabiają musujący Szampan Krymski.

Reńskie i niemieckie wina. – a) Nad Renem zaprowadzona została chodowla wina r. 280 po Chryst. nar. za cesarstwa Probusa. Sławne wina: Schloss Johannisberger Cabinetswein (dawniej opactwa Benedyktynów, od r. 1816 księcia Meternicha – butelka na miejscu od 2½ – 13 guldenów), Dorf Johannisberger, Steinberger*), Rauenthaler, Marcobrunner, Hochheimer, Rudesheimer (białe mające 10–11% alkoholu) – b) Wina rosnące nad Mozelą (Moselweine): Pisport (czerwone), Brauneberger, Bernkastler Doctor, F[illegible] c) Wina niemieckie kwaskowato-słonawe, jałowe, smaku nieco ziemnego; najsłynniejsze z nich: Liebfrauenmilch (rośnie w Wormacyi na ruinach klasztoru), Scharlachberger, Ziersteiner, Oberingelheimer Deidesheimer (czerwone), Forst, Leistenwein, Steinwein (koło Würzburga w Frankonii), Markgräfler (w Badeńskiem), Affenthaler, Römer (wina czerwone cierpkie koło Meissen w Saxonii), Grüneberger (na Szląsku, kwaśne), Gabenskie (z Marchii brandenburgskiej), Bomster (z Babimostu nad Obrą w Poznańskiem, kwaśne). O chodowli wina w Poznańskiem pisze Raczyński hr. Edward (Wspomnienia wielkopolskie). – Dawniej chodowla wina sięgała wyżej ku północy, koło Torunia, Gdańska, Chełmna były r. 1379 jeszcze winnice, które z upadkiem Zakonu Krzyżaków niemieckich podczas wojny za Kazmierza Jagiellończyka zniszczały. Z wina niemieckiego wyrabiają wiele fałszywego szampana musującego mianowicie w Frankfurcie nad Menem; fabryka braci Kempf w Neustadt an der Hardt wyrabia rocznie 300,000 butelek takowego, które idzie do Ameryki pod fałszywemi etykietami francuskiemi.

*) zwane także Bocksbeutel od [illegible] okrągło-płaskowatych butelek)

Moselblümchen (wino zaprawione kwiatem bzowym)

Bomol (wino wyrabiane dawniej w Bomeln w Geldryi)

Bukowińskie i galicyjskie wina. Na Bukowinie znajduje się 180 morgów gruntu na których wino chodują. Koło Suczawy w dolinie Dniestru trudnią się uprawą i wyrabianiem wina tak zwanego mołdawskiego; najlepsze winogrona rosną w Repuszyńcach i w Sekruczeny; w miejscowościach Chiliszeny, Reusseny i Jakubestie uprawiają winną macicę dla sprzedaży winogron stołowych. W Sadagórze wyrabiają Żydzi sławne wino koszerne. – W Galicyi istnieje tylko jedna winnica 8-10 morgów we wsi Bilcze (Księcia Sapiehy) w obwodzie czortkowskim.

Austryackie czyli rakuskie wina. Najcelniejsze: Klosterneuburger (Praelaten wein – opactwa benedyktyńskiego), Gumpoldskirchner, Vöslauer, Mailberger (ma najmniej kwasu), Heidlinger, Kahlenberger, Nussberger, Grinzinger (Nussdorfer), Bisamberger, Marnersdorfer, Stinkenbrunner, Goldeck (Vöslauer) Riesling, Maurer, Retzer (najzwyczajniejsze) wszystkie białe; czerwone rodzi się tylko w Vöslau, Merkenstein i Matzen

Węgierskie wina. Rozróżniają takowe na gatunki: 1) Wina stołowe (Tischwein) białe i czerwone: a) Cienkie czyli lekkie (albo ordynarne, zwane też Deszczówka; b) Wytrawne stołowe zwane też Zieleniak; c) Wytrawne Samorodne (herber Tafelwein). Dla poprawienia smaku przy prasowaniu na jedną beczkę dodają 1 lub 2 putnie suchych jagód co się zwie jedno lub dwu putowe wino. Wina wytrawne mają przysmak cierpki, pochodzący od zawartego w nich garbniku. 2) Maślasz, wino słodkie, tłuste, złotego koloru pochodzące z gór około Tokaju, stołowe lub deserowe, mające 27-32% cukru, 14% alkoholu; wyrabiają go w ten sposób, iż do jednej beczki obejmującej 10 putni, dodają 2, 3, lub 4 putnie suchych (suchorozynowych) wybieranych jagód, z tąd ich nazwy dwa, trzy lub cztero putowe. 3) Wina wysokowe deserowe (Ausbruch) delikatne, ogniste, mocne, słodkie, zapachowe, deserowe białe lub czerwone, mające na jedną beczkę dodatku 5 lub 6 putni suchych jagód; produkują takowe w Tokay=Hegyallya, Menes, Rust, Oedenburg, Badacson koło jeziora błotnickiego (Plattensee). 4) Wina likierowe (Tokayer Essenz wein) jest to sok z suchych winnych jagód, który sam bez prasowania odpływa, lipkie, syropowate należą do najlepszych win w świecie. Są drogie

i bardzo mało ich w handlu. Butelkę wina likierowego tokajskiego płacą w Niemczech po 5 talarów najmniej, i drożej. – Wiadro (80 butelek) tokajskiego maślaszu kosztuje na miejscu 8–15 dukatów; trzyputowego 20–40 dukatów; pięćputowego 30 do 60 dukatów; wyskokowego Święto Jerskiego (St. Georger Ausbruch) (Komit. [illegible]) 6 do 15 dukatów; wyskokowego Meneszkiego [F] 8–20 dukatów, stosownie do lat dobrych. Samorodnego wina darab (czyli 4 wiadra = 220 litrów) kosztuje w Peszcie (u Franz A. Jálics et Comp.) 190–280 ztr. Zwykłe wina stołowe płacą butelkę po 80 ct. po 1 ztr. i po 1 ztr. 50 ct. – Wina węgierskie stołowe, białe: Somlyauer wesp. rin. Komit.), Badacsonyer (zalaer Komit.), Neszmélyer, Paluggay (Kormon Komit.), [F] Bakatorer, (tramp. kom.) Ermelleker Bratenwein (bihar. Komit.), Ofner, Szerémyer (urgh. Komit.), Schatmarer Bratenwein, Neograder, Krassoer. 2) czerwone: Erlauer = Visonta (Rubinette) [illegible] (hever. Komit.), Szegszarder (tolna. Kom.), Villanyer (podobne do burgundzkiego (baranyer Kom.), Ofner Adelsberger und Blocksberger (Budai – Blocksberg), Balaton = (białe) Burgunder, Paulitscher, [F] Fünfkirchner, [F] Hegyaljai – Jonye (z winnic Księcia Windischgrätza, Pulszkiego i Andrassego). – Wina czerwone z południowych Węgier: Werschetzer (Syrmijskie), Moslavina (Kroackie do burgundzkiego podobne nieco cierpkie). – Wino południowo-węgierskie zwane Wermuth należy do rodzaju win gotowanych (vini cotti [t. j. gotuje się świeży moszcz do odparowania dla trwałości) jest cierpkie wyrabiają go w Karlowitz, Illok, w Banacie i Syrmii. – Wina tokajskie pochodzą z miejscowości: Mada, Tokay, [illegible] Talya, Tarczal, Toltsva, Erdő Bénye, Satorallya, Keresztur, Liska (w zemplińsk. Komit.), głównie w przedgórzach (Hegyalja) zajmujących 14 mil □; główny handel takowemi odbywa się w Toltsva i Ujhely-Satorallya. Na miejscu winnic nie ma starego wina; zwykle kupują handlarze winobranie na pniu i moszcz świeży wywożą. – Węgry produkują rocznie do 18 milionów wiader wina, z tych wypada na tokajskie 100,000 lub 75,000 wiader, a na Ofnera i okolice 400000 wiader. – Nullum vinum, nisi Hungaricum!

[Marginal notes:]

[F] (Menes-Magyarat)

[F] Oedenburger (Kom. oedenburg), Georgsberger, Pester-Steinbrucher, Ratzersdorfer, St. Georger, Ruster

[F] Neustadler, Menescher,

Najużywańsze gatunki win są następujące:

1) Reńskie (chodowla wina zaprowadzona została r. 280 przez legijony rzymskie z Gallii): Schloss=Johannisberger Cabinetswein, Dorf=Johannisberger, Steinberger, Rüdesheimer, Marcobrunner.

2) Nad Mozelskie: Brauneberger, Pisport, Berncastler=Doctor

3) Szląskie: Grüneberger, Poznańskie (z okolic Babimostu = Bomst). Gubeńskie (z okolic Guben w Marchii)

4) Austriackie (rakuskie): Gumpoldskirchner, Kahlenberger, Klosterneuburger (Praelatenwein), Vöslauer, Merkensteiner, Weidlinger, Grinzinger, Nussberger (Nussdorfer), Bisamberger, Mailberger, Stinkenbrunner, Retzer, Maurer. – Czerwone: Vöslauer (Ausstich), Merkensteiner.

5) Czeskie (chodowla wina zaprowadzona przez cesarza Karola IV): Czernoseker (białe i czerwone), Melniker.

6) Morawskie: Frauenberger (Znaym), Blatnitzer, Kosteletzer, Nikolsburger, Mailberger=Goldberger. (Wina te białe idą w handlu do Galicyi i Prus pod nazwą Retzer albo Mailberger.)

7) Istryjskie: Refosco (czerwone), Prosecco, Picolit, Liquore di Semedella, (czerwone), Ribolla (białe = cf. Rywuła, Rheinfal) robione z winogron zwanych Ribola (słodkie), Cibedin czyli Cividin, Vino Pavano (Padovano) Vin Santo (z okolic Vicenza), Vino piccolo (czerwone najordynarniejsze). Moscato di Rosa (dalmackie) zwane także Prosecco) Marzamino (z Dalmacyi), Peceno (w Dalmacyi). – Czerwone zowią zwykle Vino tinto lub rosso.

8) Węgierskie (Nullum vinum nisi Hungaricum). Podług niektórych cesarz rzymski Probus zaprowadził chodowlę

Ob: Hamm Wilh. Dr: Das Weinbuch; Wesen Cultur und Wirkung des Weines; Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. Leipzig (Weber) 1865. 8° pp. 435. 2 Thl. 2te Auflage 1874. Mulder G. J. Die Chemie des Weines aus dem Holländischen von Karl Arenz. Leipzig (Weber) 8° 2 Thlr. Johnston: Chemische Bilder aus dem täglichen Leben von Dr. W. Hamm. Leipzig (Weber) 1855. 2 Bde. (o napojach, perfumach, potrawach, truciznach)

wina z Grecyi do Panonii. Król Bela IV sprowadził z Włoch i Morei winną macicę nad Cissę r. 1241, a Król Ludwik z Burgundyi. Już od XV wieku tokajskie wina nabierały wziętości; w drugiej połowie XVII wieku zaczęto dopiero wyrabiać masłacz (Ausbruch). Wina węgierskie trzymają środek pomiędzy kwaskowatemi północnemi, a słodkiemi południowemi i mają większą moc i siłę niż inne, trzymają się najdłużej; tylko są z powodu większej ilości garbniku w nich zawartego nieco cierpkie. Wina węgierskie dzielą się na a) stołowe czyli ordynarne z winnych jagód z których wybrano suchorozynowe (Trockenbeeren): b) samorodne z jagód nieobieranych wraz suchorozynowemi nieco słodsze i mocniejsze; c) Masłacz wino tłuste robione z zwykłych jagód dodają na 10 putni (Butten) czyli na 1 beczkę jagód zwyczajnych 1, 2, 3 lub 4 putnie suchorozynowych (1, 2, 3 oder 4 Butten) (słodkie, mocne) d) Ausbruch jeżeli dodano 5 lub więcej putni suchorozynowych jagód. e) Essencyja (najlepsze) z suchorozynowych jagód sama bez prasy odpływająca. Papież Paweł IV r. 1562 powiedział o tokajskiem winie z Talya: Summum pontificem talia (Talya) vina decent! – Wina węgierskie są drogie mianowicie tokajska essencya, w Niemczech kosztuje butelka do 5 talarów. Cesarz Napoleon III kupił r. 1860 skrzynię (lagę) o 200 butelkach wina ~~2000~~ tokajskiego winobrania z r. 1811 (Gewächs) za 10,000 franków, więc wypadła ex butelka na 50 franków. Cesarz austriacki chciał Królowi holenderskiemu w odwecie za przysłany w podarunku cug koni arabskich posłać stare wino tokajskie. Gdy jednak w piwnicach nadwornych nie znalazło się wino które by było godne prezentu, kupiono w Krakowie 2000 butelek wina wytrawnego starego ~~[illegible]~~ po 7 dukatów*) (p. 167). Butelka średniego wina stołowego węgierskiego kosztuje 30 kr do 1 Zł. wytrawnego (1 f. 20), a austriackie wiadro (80 butelek) czteroputniowego masłaczu w Niemczech 120 do 160 talarów.

Wino węgierskie tokajskie dopiero r. 1650 nabyło sławy, gdy zaczęto używać sucho rozynowych jagód winnych (Ob: A. Szirmay: Notitia historica montium et locorum vinife: rorum comitatus Zem: plenensis. Cassoviae 1798 p. 39.)

Główny skład wina tokajskiego był w Krakowie: Vinum hungaricum: In Hungaria natum, Sed in Cracovia educatum.

Na Wystawie wiedeńskiej r. 1873 jeden z Kupców warszawskich miał wino tokajskie z r. 1660 po 60 Rubli butelka.

(ze wszystkich win całego świata najlepszą słodycz, zapach, smak i moc).

*) Ritter's: Weinlehre p. 118 – Henderson Al: Geschichte der Weine der alten und neuen Zeiten aus dem Englischen. Weimar 1833 str. 248

Najsłynniejsze wina w Węgrzech: α) Tokajskie (dessertowe) rośnie (na górach [na bazaltowej ziemi] Hegyallja (niższe góry) koło Tokaju w osadach: Tarczal (gdzie się rodzi sławne wino Mezes=Male t.j. miodowy promień), Talya, Mad, Liszka, Kiszfaludy, Zsadany oraz [średnie]: Tokay, Kereßtur, Erdöbenye, Tolcsowa, Nagysarospatak, Bnd, Szanto=Olassi, Ujheli, Sara Golop, Szegilong, Zombor, Erdö=Herwathi Ratka, Kis=Toronyia. Rocznie zbierają w 21 osadach do ~~200000~~ 150 000 wiader wina. β) Meneskie czyli Menes=Magyarat w Aradskiej stolicy białe i czerwone. γ) Ruster (Ausbruch) z Ruszt w oedenburskiej stolicy — Wina stołowe: Szumlauer (Somlyo w weszprimskiej stolicy), Nesz=melyer (w granskiej stolicy), Ermelleker (w biharskiej), Ofner, (Visonta), Szerednyer, Neograder, Krassoer. — Czerwone: Erlau, Szeg=szard, Villaner (w stolicy Baranya), Adelsberger (koło Ofen), — Wina pospolite: Baranyaer, Pesther Steinbruch, Honter, Pressburger, Vagh-Ujhelyer, Weissenburger, Somogyer, Ba=Katorer, Eisenburger, Raaber, Fünfkirchner, Misslaer, Oeden=burger (białe) — Wina południowe węgierskie syrmijskie z nich najsłynniejsze Karlowitzer Wermuth z goto=wanego moszczu, banackie, kroackie (Moslavina czyli Posegnica) czerwone — Wina siedmio=grodzkie: Bornysimaler, (w Klausenburgu) Kockelweine (Kokelburger) żółte

Erlauer

Maslacz (Ausbruch) robią z wina w St. Gidrgy, Oedenburg i Syrmii — nazwa pochodzi z węgierskiego maszlagos (szalony) lub tureckiego: maeslaek (maslok) pigułki upajające z hadziszu (cannabis indica)

g) Wina francuskie. Chodowlę wina zaprowadzili 600 lat przed Chryst. Fokijczycy, zakładając osadę Massilią. Cesarze Aurelian i Antoniny zaprowadzili w Côte d'or chodowlę wina, które do dziś dnia zowią Romanée. Szampańskie musujące wino poczęto dopiero na początku XVIII wieku wyrabiać.

a) Wina czerwone: [Lepsze] Bordeaux (Bordelais) (z gatunkami: Chateau Lafitte, Chateau Margaux, Chateau Latour, Haut Brion [i gorsze Mouton]) Burgundzkie (Romanée=Conti, Chambertin, Richebourg, Clos-Vougeot, Romanée Saint=Vivant, la Tache, Clos St. Georges, Corton)

β) Czerwone drugiego rzędu: Szampańskie (Verzy, Verzenay, Mailly, Bouzy) Burgundzkie (Vosnes, Nuits, Tremeaux)

b) Wina Białe. Szampańskie (Sillery, Crâmant, Mailly) Burgundzkie (Mont=Rachet zwany Bâtard) Bordeaux (Sauterne, Barsac, [Medoc,] Preignac)

c) Wina likierowe zołte (muszkatowe Rives=altes (z okolic Perpignanu) Frontignan i Lunel (z okolic Montpellier).

Wino białe Bordeaux zowią Anglicy: Claret. (Fleur, Creme)

Szampańskie wino musujące*) ma dodatek z cukru kandyzowanego rozpuszczonego w winie i koniak; (ma mieć 12 do 13 stopni alkoholu) (Crémant rosé – Oeil de perdrix)

Największy handel winem francuskim musującem prowadziła wdowa Cliquôt w Epernay (†1866)

*) zaczyna się od r. 1715 t. j. od zaprowadzenia korków do butelek przez x. Dom Pérignon piwnicznego w opactwie Haut-Villers, w handlu pojawia się r. 1718. Przed XVIII wiekiem nieznano butelek a miejsce korka zajmował czop z pakuł konopnych, nasączonych oliwą.

10) Wina włoskie: Vino santo (lombardzkie) Monte Pulciano*) (rzymskie est, est est) (z Sycylii) Lacrima Christi,**) Marsala, Montefiascone, Orvieto (białe), Aleatico (z Monte-Pulciano czerwone) z Florencyi, Falerno (neapolitańskie)

*) szczypiące, najlepsze purpurowe

**) neapolitańskie różowe

11) Wina greckie: Malvasia (wino likierowe czyli Sect z okolic Napoli di Malvasia, zwane w Anglii Malmsey) Vin Santo (z Santorino) Cypryjskie (z Kandyi) – Do greckich win dodawano goździki; Hypericum coris

12) Wina hiszpańskie: [Tintilla czyli (Tinto di Rota (czerwone z Andaluzyi), Tintillo de Rota] Malaga (Pedro-Ximenes), Xerez (z Andaluzyi) (Sherry), Alicante (w Walencyi) Oporto (Portwein) (z Portugalii), Madeira, Batardo (słabszy gatunek Madeiry wino likierowe, także z Hiszpanii lub wysp Kanaryjskich) Canariensect (białe wino suchorozynowe z dodaniem korzeni cukru, cynamonu, muszkatułowej gałki i skórek palonych z jabłek), Capwein (z przylądka Dobrej nadziei)

Vino tierno di Malaga Pero-Zimen (Pedro-Ximenez czyli Malaga), Madeira

13) Wina wołoskie, Krymskie, Kaukazkie, perskie.

Dla trwałości gotowano świeży moszcz winny (vini cotti) takiemi winami była dawniej Małmazyja, Alikant.

Z gron włoskich zwanych Pignola, pochodziło wino: Piniol; – według innych wino z miasta Pinhel (Pinellum) w Portugalii.

Gatunki win.

Francuskie wina. Francya nietylko pod względem ilości produkowanego wina, ale także pod względem odznaczającej się dobroci takowego, pierwsze w świecie zajmuje miejsce. 1) Wina czerwone najlepsze rosną w prowincyach Bordelais, Burgund i Dauphiné. Pierwszej czyli najlepszej klassy zowią: Grands vins albo Grands crus (Cru = winnica czyli grunt), Crus supérieures; średniej klassy: Bourgeois supérieur, bon i ordinaire; gorsze: Paysans, najgorsze: Petit vin. Wino Bordeaux odznacza się nader przyjemnym bukietem i łagodnym smakiem; Burgundzkie purpurowej barwy, delikatnego aromatu mocniejsze jednak i cięższe.

Vins de Bordeaux.

Najsławniejsze winnice pierwszej klassy w Bordeaux są: Chateau Lafitte (67 hektarów, wydające rocznie do 150 tonn, z których na miejscu r. 1872 sprzedano butelkę ze zbioru r. 1811 po 121 franków, z r. 1834 po 70 franków, z r. 1848 po 65 franków, z r. 1859 po 12 franków, a z r. 1864 po 10 franków; za tę posiadłość zapłacił r. 1803 M. Vandermere 1,200,000 franków, od r. 1853 posiadaczem baron Rothschild), Chateau Margaux (80 hektarów, r. 1836 kupił bankier Aguado za 1,300000 franków), Chateau Latour, Chateau Haut-Brion (44 hektary kupił Eug. Larrieu 1837 za 277000 franków); - drugiej klassy: Mouton 52 hektary, kupił r. 1853 bar. Rotschild za 1,250000 franków), Rauzan, Chateau-Léoville, Viviens-Durfort, Chateau-Gruaud-Laroze; = Burgundzkie pierwszej klassy: Romanée-Conti, Chambertin, Richebourg, Clos-Vougeot (Clos = obmurowana winnica), Romanée Saint-Vivant; = Bordeaux drugiej klassy: Kirwan, Cantenac, St. Julien, Margaux, St. Estèphe = Burgundzkie drugiej klassy: Vosnes, Nuits, Prémeaux, Chambolle, Volnay, Pommard, Beaune, Moulin à Vent; = z Dauphiné pierwszej klassy: l'Hermitage, Méal, Beaume. = Bordeaux trzeciej klassy: Margaux, St. Julien, Cantenac, Pauillac, St. Lambert, St. Estèphe w Medoc, Talence, Merignac; = Burgundzkie trzeciej klassy: Gevrey, Chassagne, Tonnère, Fleury, Romanèche = Chablis.

Vins de Bourgogne.

= 2) Wina białe: najlepszy gatunek rośnie w Bordeaux: Chateau d'Yquem [illegible] (którego butelka z r. 1865 kosztuje na miejscu 28 franków); po nim idą wina: Haut-Sauternes, Bersac, Preignac, Bommes, Villenave d'Ornon, burgundzkie sławne Mont-Rachet, la Goutte d'or; z prowincyi Dauphiné: Hermitage. Najwięcej win białych rośnie w Szampanii jako to: Sillery, Ludes, Mailly, Verzenay, Verzy, Ay, Dizy, Hautvillers, Pierry, Epernay, Cramant, Avize z których wyrabiają szampańskie musujące wino (Mousseux - Champagner Schaumwein) w Reims, Epernay, Ay, Mareuil, Châlons, Avize.

Vins de Champagne.

3) Wina likierowe czerwone i białe robią się z winnych jagód suchych
czyli zwiędniałych które na słomie dla osuszenia przeleżały, albo
też przez gotowanie winnego moszczu (vins cuits) z dodatkiem
spirytusu. Najlepsze jest Rives=altes (z okolic Perpignan, z wi=
nogron zwanych Roussillon) słodkie i pachnące; Frontignan i Lunel
(z okolic Languedoc koło Montpellier, z winogron muszkatułowych); Gre=
nache czerwone (z okolic Provence – z wygotowanego moszczu); Malca=
beo (z Salses koło Perpignan) podobne do tokajskiego; Vin de paille
d'Argentat (z okolic Limousin); Monbazillac (z okolic Perigord); Masta=
let= Viger, Maraussan, Sauvian, Picardan. Wina te zowią także musz=
katułowemi, a ponieważ zbyt mało ich wywożą z kraju, więc w miesiące Cette
(w Languedoc) podrabiają wina do wywozu likierowe, noszące fałszywe naz=
wy: Kalabryjskie, Malaga, Madeira, Alikante, Rota i t.p. w handlu.
Z podlejszych win francuskich wyrabiają Spirytus, Cognac, Trois-six,
Eau de vie, a nawet Ocet. – Wina francuskie Bordeaux przechowują się
w flaszkach leżąco, aby korek był mokry; Anglicy zowią je Claret, któ=
ra to nazwa pochodzi z francuzkiego: Clare (dawniej używane sztuczne wino
korzenne); w Niemczech zwano w XVIII wieku francuskie wino Pontac (od
właściciela winnic w Bordeaux). We Francyi zowią Clairet wina jasnoczer=
wone, lub zaprawione korzenne; Clarette zaś letkie wino białe. Do wi=
na burgundzkiego wywozowego cieńszego gatunku dodają we Francyi pewną
ilość spirytusu dla trwałości i wtedy uchodzi za Nuits, z dodaniem po=
większonych ilości spirytusu: Volnay, Clos de Vougeot, Romanée; tym
sposobem z jednego gatunku lekkiego wina, robią 4 gatunki mocniejsze.
4) Wina Szampańskie musujące zowią Francuzi Królem win; weszło w
użycie dopiero około r. 1715, gdy zaprowadzono zamykanie flaszek czyli butel=
lek korkami drzewnemi (z kory drzewa Quercus suber, rosnącego w Hiszpanii,
Portugalii, Korsyce, Włoszech, Grecyi, północnej Afryce i Małej Azyi) używanemi
najpierwód przez mnicha Dom Perignon w opactwie Haut Villers. Wino Szam=
pańskie musujące (petillant) jako wino sztuczne wyrabia się z wina mło=
dego, którego fermentacyja jeszcze nieukończona i w którym się przez do=
danie cukru i alkoholu wytwarza kwas węglowy uchodzący w postaci piany.
Dawniej wyrabiano to wino z jednego rodzaju winogron, z tąd nazwy: Vin d'Ay,
Vin de Sillery, de Bouzy, de Verzy: a jeżeli miało kolor brunatny, pocho=
dzący z pestek i szypułek (które dziś odrzucają) przy prasowaniu, to się zwało
Oeil de Perdrix. Dziś przy wyrabianiu tego wina mieszają różne gatunki
obranych winogron (coupage = Verschneiden), dodają po wytłoczeniu, rozpusz=
czony cukier lodowaty i spirytus, i zlewają w flaszki tirage = Abziehen). Butelka
zwykłego wina szampańskiego ma dodatku 16 do 18 gramów cukru i 11 do 12 procentów
objętości alkoholu.

Stosownie do smaku konsumentów dodawana bywa rozmaita ilość alkoholu
i cukru: dla Azyi wynosi 9 gradusów sacharometru, dla Anglii 12-13, dla
Francyi 14-15, dla Niemiec 16-20, dla Rossyi 20-22, dla Szwecyi 24-30
gradusów. Co do jakości rozróżniają 3 gatunki: 1) Crêmant lekkie i słabo
musujące; 2) Mousseux mocniejsze; 3) Grand mousseux najmocniejsze, wypu:
:szące korek z hukiem (qualité supérieure, exquise, vin royal, imperial, fleur - Ca:
binetowein). Co do koloru rozróżniają: 1) białe (blanc), 2) bladoróżowe (rosé (rouge) - zabar:
:wione za pomocą środka Fismes zwanego), 3) brunatne (Oeil de perdrix - dziś
nieużywane jako złe). - Wino szampańskie chodzą na 20,000 hektarach
winnic w dawnej prowincyi Champagne, najwięcej w departamencie Marne
w prefekturach: Châlons sur Marne, Epernay, Reims, Saint Ménéhould i
Vitry-sur-Marne gdzie go produkują rocznie do 700,000 hektolitrów.
Podczas gdy w r. 1780 jeden handlarz winny wyrabiał tylko 500 tuzinów butelek
wina w Epernay, co było wówczas niesłychaną liczbą; dziś jeden producent tamże
wyrabia rocznie do 600000 butelek, tak się wzmogła konsumcyja! Roku 1874
wyrobiono we Francyi wina szampańskiego 12 milionów butelek, z których
wypotrzebowano we Francyi 3,000,000, w Niemczech i Austryi 1,500000, w Rossyi
1,600000, w Anglii i Azyi 2,300000, w Ameryce 2,100000, w Belgii i Ho:
:landyi 500000, w innych krajach z resztą 1,000000 butelek. Wino szampańskie
ma na całym świecie konsumentów, nawet w Chinach i Japonii, jest przeto
znaczniejszym artykułem handlowym. Ceny tego wina bywają rozmaite;
przeciętnie kosztuje na miejscu tuzin butelek 13 do 14 talarów, butelka
w Epernay kosztuje zwykle 4½ franków, w Niemczech 2⅔ talarów. Najsłyn:
:niejsze fabryki wina szampańskiego są w Reims, Epernay, Ay, Mareuil,
Châlons, Avize, - a pojedyncze sławniejsze firmy: Veuve Clicquot (+1866) (Werlé)
Jacquesson et fils, Moet et Chandon, Louis Röderer, Duc de Monte:
:bello, G. H. Mumm et Comp.; - z mniejszych: Charles Heidsieck, Ruinart,
L. Jaunay w Reims; Bazille, Gaignière w Epernay, Chanoine et Dagonet,
J. Perrier fils et Comp., Jacquesson et fils (Société vinicole) w Châlons-sur-
Marne; Duc de Montebello, Foucher, V. Olivier et Comp. w Mareuil; Ayala
et Comp. w Ay. Firmy te używające na butelkach własnych metalowych
kapsli (agraffe) mają rozmaite etykiety n.p. Carte blanche, Carte d'or, Car:
:te noire, Perles, Vin des Rois, Monopole, Victoria, Goutte d'or, Cep d'or
i t.p. oznaczające jakość lub pochodzenie wina. - Szampańskie wino
w butelkach powinno w piwnicy leżeć bokiem, pije się zimne (studzone
lodem jest szkodliwe), a do nalewania używa się osobnego metalowego trzy:
:macza czyli podstawki z uchem (Flaschenhalter). Kieliszków używa się czystych
i przezroczystych. Wino szampańskie działa szybko i orzeźwiająco.

Włoskie wina zwykle cierpkie i słodkie, ciemnej barwy i nietrzymają
się długo. Sławniejsze są w Piemoncie: Vino d'Asti spumante (białe mu=
sujące), Nebiolo, Brachetto spumante (czerwone) mają 8-14% alkoholu
Nasco di Sardegna (białe), Guarnaccia (ciemno-żółte), Grignolino; —
w Lombardyi: Sasella, Grumello, Vino santo (z Castiglione koło Brescii
-żółte), Barolo (czerwone); — najpodlejsze gatunki: Vino piccolo czyli Bevanda
albo Stretto; — w Weneckiem: Vino santo di Braganza, Vino pavano czyli
padovano, Picolit, Refosco; w w Toskańskiem: Aleatico (w Florencyi),
Monte Pulciano (najlepsze z włoskich, purpurowej barwy, sprzedawane w butel=
kach słomą okręconych tak zwanych Foglietta, ma z wierzchu trochę oliwy dla trwa=
łości, którą się odlewa); — w Rzymskiem: Monte Fiascone (zwane od ampobraffs=
kiego prałata Jana Fuggera: Est, est, est; białe i czerwone), Orvieto (te wina
zwali dawni Rzymianie Vinum falernum); — w Neapolitańskiem: Lacri=
ma Christi (jasno czerwone, z góry Wezuwiusza), Falerno (z Kampanii), Gau=
rano, Vino calabrese, Vino del Bosco (średnie); — w Sycylii: Marsala
(ma 18-21% alkoholu) (fałszują go dla zagranicy z innych win sycylijskich —
prawdziwe dostarcza handel Fiamingo w Riposto), Mascoli, Essenza dell'Etna
czyli Nettare, Caporosso, Milazzo rosso, Mamertino, Zucco (z winnic
Księcia d'Aumale, butelka po 2½ franka), Castel Vetrano; — w Dalmacyi:
Moscato di Rosa (ciemnoczerwone), Prosecco (koloru rubinowego); Refosco
bianco, nero, Marzamino, Peceno (z wyspy Curzola), Vugava, Opolo,
Maraschino (z wyspy Lacroma), Vino di Tartaro (żółte), Moscato di Rosa
(barwy rubinowej), Malvasia di Ragusa.
Hiszpańskie wina mają dodatek spirytusu winnego (aguardiente); do trans=
portu tych win służą bukłaki z skóry koziej (bota — [illegible]). Sławniejsze wina:
Xerez (Jerez, angielskie Sherry, w Andaluzyi, barwy bursztynowej, ma
17% alkoholu, na miejscu butelka dobrego 8 talarów, ma smak korzenny i zapach
aromatyczny). Montilla, Manzanilla (ma zapach rumiankowy), Tintillo czyli
Tinto di Rota (czerwone z Andaluzyi), Tinto di Alicante (czerwone z Walencyi);
Val de peñas, Manzanares (lekkie), Malaga (z prowincyi Granada, złotożółtej
barwy, do którego dodają moszcz wygotowany), Guinda (Malaga z dodatkiem soku z
trześni), Pedro-Ximenez (Pero-Jimen w prowincyi [illegible] Granada i Biscaya, z jagód
winnych które w XVI w. Kardynał Pedro Ximenez a podług innych Niemiec Peter Simon
zasadził — w Polsce zwano to wino Petercyment); Grenacho (czerwone z Arragonii); —
Oporto (Portwein, brunatno czerwone, ma 21-25% alkoholu przez dodatek Brandy, uży=
wane do śniadań, od r. 1678 dopiero za granicę wywożone) z Portugalii, podobnie jak
Lisbon, Bucellas, Carcavellos, Rrinto

29

10.

Bechamel Marquis de Nointel i za Ludwika XIV
[illegible] [illegible] wynalazł
[illegible]
[illegible] (bechamel) [illegible]
[illegible] kucharze
[illegible] jego imieniem
te sos.

Brillat Savarin 1825
Gouffé Jules [illegible]
1867 Historia kuchni
Taverget Charles Lettres [illegible]
[illegible] 1877

malarz – [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

Taillevent kucharz za Karola VII; [illegible] [illegible] wydał [illegible]

Platina z Kremony

Gastronomi X[e] Cambacérès Taleyrand M[illegible] [illegible] Rothschild. Karemi

Beckmann Johann Beyträge 11.
zur Geschichte der Erfindungen.
Leipzig 1786

[illegible] r. 1487 wystawiano na lekarstwo
w Augsburgu r. 1529 [illegible]
[illegible]

~~[illegible] na [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] Lateraneńskim~~ 1515

Lak do pieczętowania 1692 odkrył
François Rousseau

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]

~~Fredericus~~ ~~...~~ auditor causarum palacii apostolici ~~...~~ ; crac. 1422 ; 131

~~...~~ 137.

~~Franko kmetho de Przezlawicze~~ (1424) 145. 146. 147.

~~Franciscus presbyter~~ custerista ecclesie crac. (1425) 151.

~~Francisci de Nova Civitate~~ Albertus clericus testis (1426) 154.

~~Franciscus civis~~ et Laxatus de Florencia (1427) 158.

~~Franciscus~~ ~~...~~ ~~de Bregia~~ S. Theol. Prof. an. ad th. crac. Vogil (1428) 104. (1432) 172. 173.

~~Vogil Cristoferi~~ d. domus in Cracovia (1432) 173. (1433) 176 vide Vogil.

~~Fader Johannes~~ de Frambaczow testis (1434) 183. (1436) 186.

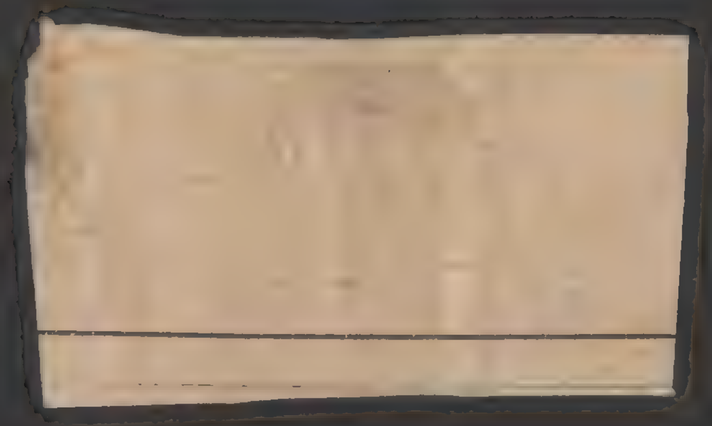
~~Fetter Peter civis~~ crac. (1435) 185

(~~Franczek~~ ~~...~~) (1434) 185.

~~...~~ scabinus civit. Kazimiriae (1436) 187.

~~Faber Stanislaus~~ consul civit. Zawichostiensis (1437) 189.

~~Francisci~~ festum 188.



- [illegible] kucharka Warszawa
Zawadzki 1847 6/[illegible]

1000 potraw [illegible] Warszawa
Merzbach 1854 4 zł

Gospodyni polska Warszawa (Wer[illegible]) 1862 6/ [illegible]

Kucharka warszawska przez Annę
Ostrowską Warszawa Glücks-
berg 1863 6/

Kuchnia polska przez [illegible]
[illegible] 1865

365 Obiadów za 5 złotych przez
Lucynę Ć. Warszawa
Gebethner 1866.

Zbiór [illegible] kuchennych
przez J. N. Warszawa 1867 6 fl.
6/26 5

PROSPECTUS.

Deutsches Leben in Liedern.

In zwei Abtheilungen.

Deutsches Leben in Liedern.

Das „Deutsche Leben in Liedern“ ist eine Sammlung deutscher Kernlieder und Kernsprüche, die sich auf die verschiedenen Lagen und Verhältnisse des menschlichen Lebens, in der Jugend wie im Alter, daheim wie in der Fremde, beziehen und alle diese Verhältnisse in einem höheren Lichte und eben damit in ihrem wahren Wesen erscheinen lassen.

Diesem Grundgedanken entsprechend gliedert sich der Inhalt in folgende Abschnitte:

Deutsches Leben im Glauben.

Das „Deutsche Leben im Glauben“, welches sich in seiner äußeren und namentlich in seiner künstlerischen Ausstattung, wie in dem Geiste seines Inhalts, dem „Deutschen Leben in Liedern“ anschließt, ist vorzugsweise für die Verhältnisse des christlichen Lebens bestimmt und soll als ein geistlicher Hausschatz deutscher Kirchenlieder und biblischer Kernsprüche den mannichfaltigen religiösen Bedürfnissen der Familie dienen.

Sein Stoff gruppirt sich unter

Poczta w r. 1732 do Zamościa przychodziła z Warszawy w dni 5, ze Lwowa w dni 3, z Poznania w dni 11. (Duńczewski.)

Piwa sławne r. 1751: Krakowskie, Nowomiejskie, Piątkowskie, Garwolińskie, Brzeżańskie (na Rusi), Sądeckie, Gdańskie (Joppenbier, Dupelbier), Wrocławskie (Szeps), Swidnickie, Opawskie, Przemowickie, Wyszyńskie (w Forgau), Brabantskie, Angielskie, Przemyskie, Piotrkowskie.

Choroby wina: zawiesiste – wino gdy się przewróci i zmętnieje – gdy skwaśnieje – gdy się zburzy – spleśniałe – młode – mętne – kwaśne – ostre – śmierdzące.

Pieczary w Polsce: w Kijowie, Brześciu, Barze, Czernihowie i mieście Pieczara (na granicy Inflant) – pod wsią Krzywcze na Podolu – pod wsią Ormiany – pod Borszczowem miasteczkiem – w Krakowie (Smocza Jama) – pod Skałą we wsi Ojcowie i Czajowicach – Na Pokuciu: w Sarnkach, Olejowy, Buszczy – Na Wołyniu blisko wsi Suraż – Na Podolu pod Studenicą miasteczkiem, pod Bakotą, przy wsi Czercze i Smotryczu rzece, przy wsi Krolowka, Zatucze (Duńczewski Kalendarz 1767).

Piwa sławne r. 1768: Gdańskie (Nicolaus-Bier) – w Rukacie (wojew. pozn.), w Białokrynicach (na Wołyniu), Węgoborskie (w Warmij koloru czarnego), Wormditeńskie czyli Orneckie (drogie w Warszawie), w Opisku (wojew. rawsk.), Kolneńskie i Radzińskie (na Litwie), Zielińskie, Gielniowskie. (Duńczewski.)

Wódki: W Gdańsku wyrabiają z wina 26 gatunków, ze zboża zaś przedniejszych 16 i podlejszych 16 zaprawne różnemi korzeniami, fruktami, ziołami. – Wódki te wywożą z Gdańska różne narody (Duńczewski 1768)

34

14

STARKA LITEWSKA



JAN KUNDEREWICZ

WILNO.

35 15.

NOMINA VINORUM	Centenae partes voluminis respectu, continent spiritus vini.
Vinum Purpurarium rubrum	20,35.
« Apianum (ex promontorio bonæ spei)	18;25.
« Calcavellanum	18,65.
« Vidonianum	19,25.
« Alba flora dictum	17,26.
« Malacense	17,26.
« Hermitage (album)	17,43.
« Ruscinenense	18,13.
« Claretum	15,10.
« Malvasense	16,46.
« Lunelianum	15,10.
« Chiras	15,52.
« Syracusanum	15,28.
« Sauterne	14,22.
« Burgundicum	14,57.
« Rhenanum	12,08.
« Niceanum	14,63.
« Barsac	13,86.
« Tinto dictum	13,30.
« Campanicum	13,80.
« Campanicum spumans	12,61.
« Hermitage rubrum	12,32.
« Graves	13,37.
« Frontinianum	12,79.
« Cote rotie	12,32.
« e baccis ribis grossulariae	11,84.
« e citris	11,26.
« Tocaeanum	9,28.
« e baccis sambuci	9,87.
« malorum	9,87.
« idem	7,26.
« idem	7,21.
« mulsum	7,36.

Fabbronius vero quatuor elementa sejuncta quæ vinis insunt enumerat, alcohol nempe, partes oleosas, gummi cum tartaro, aquam:— en ejus analysin.

NOMINA VINORUM.	Spirit. vini rectif.			Oleos. partium.			Tartari et Gummi			Aquæ.			
	Unc.	Drach.	Gran.	Unc.	Drach.	Gran.	Unc.	Drach.	Gran.	Libr.	Unc.	Drach.	Gran.
Vinum Purpurarium	2	3	—	3	2	—	2	—		2	—	—	—
» Apianum	3	—	—	2	4	—	1	—	—	2	5	4	-
» Alicantinum	3	6	—	6	—	20	—	1	40	2	2	6	—
» Burgundicum	3	2	-	—	4	—	—	1	40	2	9	—	20
» Campanicum	2	5	20	—	6	40	—	1	—	2	8	3	
» Frontinianum	3	—	—	3	4	—	—	5	20	2	4	5	30
» Graves	2	—	—	—	6	—	—	2	-	2	9	-	
» Hermitage	2	7	—	1	2	—	—	1	40	2	7	5	20
» Malvasense	4	—	—	4	3	—	2	3	—	2	1	2	—
» Plutianum (Monte Puleiano).	2	—	—	—	3	—	—	2	40	2	8	—	30
» Mosellanum	2	2	—	—	4	20	—	1	30	2	9	—	10
» Rhenanum vetustum	2	—	—	1	—	—	—	2	20	2	8	5	40
» — recens	2	2	—	—	3	20	—	1	34	3	9	1	6
» Astensel	3	—		6	—	—	2	2	—	2	—	6	—
» Tocaeanum	3	2	—	4	3	—	5	—	—	2	3	—	—

Elementis crasin vini constituentibus pro parte expositis, nunc facilius demonstrandæ nobis erunt virtutes quas in corpus humanum singillatim variæ species vinorum consideratæ, exercent, quibusque individuis competunt.

DE USU DIAETETICO VINORUM.

Vina tenuia acidula modice hausta nequaquam non idoneum sistunt potum præsertim ad convivia, sitim enim temperant, ventriculum incitant quin irritent, vim nervorum erigunt, motum sanguinis accelerant, calefaciunt quin orgasmum provocent, secretiones serosas præcipue urinæ expediunt. Individua tamen phlegmatica, constitutionis lymphaticæ, ad statum pituitosum et imbecillitatem stomachi prona, arthritide et urolithiasi adfecta, caveant sibi ab hoc vino sumendo.

vino (*a*). Cerevisia fortis calefacit et facile gravem ebrietatem provocat. Nimis copiose hausta apparatum digestionis superirritatione debilitat dispositionemque ad collectiones serosas inducit.

Cerevisiae dulces sicuti omnes potus e malto parati, in genere facillima sunt digestui simulque nutriunt. Reconvalescentes morbis exhaustos, nec non atrophicos restaurant. Non bene defæcata, multo aëre acido carbonico onerata cerevisia, flatus, colicas, diarrhœam gignit, urinam pellit, sin vero simul est acidula, facile stranguriae ansam praebere potest.

Quoad reliquas cerevisias inter quas hodie excellunt Anglicanæ, hae secundum diversitatem partium constituentium a fabris hujus liquoris tam solliciter arcanis obvolutarum, varios in organismo edunt effectus.

HYDROMEL.

Præstantissimus fuit potus apud veteres gentes septentrionales (*b*). Scimus e vita Stae Ethelredae in Histor. Eccles. Bedae libr 4. cap. 19, e legibus regis Anglosaxonum Ethelstanis et Hiebesi, Thesaurus linguarum septentrionalium pag: 21 populos ad polum arcticum positos, mel prae cæteris donec vinum ustum sit inventum, adamasse. Ab iis mel potus Deorum nuncupatum, poësis ipsa cui tunc temporis maxime opera locata est, nomen mellis Deorum obtinuit. Nomen ejus proprium ex Jslandia et Norvegia in Poloniam translatum est. Lithuani hydromel nuncupant Midus, mel vero crudum Medus. Mel Covnense in Lithuania Lipiec vocatum, praestantissimum est: carmina quaedam a vulgo Lithuaniae cani solita, eundem potum medicamentum appellant, quod argumento sit

[*a*] Sydenham [oper. omn. ed. Genev. T. I. pag. 319. 445.] cerevisias has commendat in podagra, ipse enim morbo hoc et urolithiasi laborans, salutarem influxum ejus expertus est. Reapse opinione antiquorum urolithiasis rarior est in regionibus iis quae cerevisiam, quam in his, quae vitim colunt.

[*b*] Mel est idem potus qui heroibus Ossiani adeo placuit.

quanti id existimaverint: «że miodem smarując ciało i pijąc Kowieński napój, można się wyleczyć z niektórych chorób.» Donec itaque spiritus peregrini in Poloniam transvecti sint, mel fuit potus lubentissimus tam proceribus, quam aliis. Veteres Romani ad hydromel parandum utebantur melle et vino generoso Falerno (*a*), vel juniori vino in monte Hymettis culto (*b*), quam mixturam Mulsum, οινομελι et μελικρατον appellaverunt.

Hydromel britannicam, teste Pront, alcoholis 17,32$\frac{0}{0}$ continet. Jn Cambria, ex melle despumato, malto et aromatibus Jndicis efficiunt speciem Hydromellis Braggot dicti.

Jn urbe Kair ex melle albo et aqua Balsu vocata obtinetur Hydromel, potus hic inebrians legibus Corani Turcis etiam haud est vetitus.

Jn genere mustum et qui ex melle, manna, saccharo, melligine et aliis succis herbarum fiunt potus, vina quaedam imperfecta e. g. e baccis grossulariae, e pomis, succus etiam betularum, et similia locum suum tenent inter vinum et cerevisiam, et ex hac ratione etiam eorum effectus satis liquet, quibusque conveniant hominibus, haud difficile est investigatu.

SPIRITUS VINI

Quo tempore sicera inventa sit, certo definiri nequit: id saltem nos haud fugit, Romanos et Graecos nequaquam novisse tam artem separandi spiritus vini e potibus spirituosis praecipue vinis, quam methodum eum extrahendi per destillationem e substantiis ad fermentationem pronis. Jnventio haec haud dubie originem ab Oriente ducit, Europaei autem ab Arabibus eam accepisse creduntur. Jam enim saeculo XII Abulcasis apparatum destillatorium ope cujus spiritus vini a vino separari potuit, invenerat: productum vero hac operatione ob-

[*a*] Macrobius L. 7. C. 12.
[*b*] Martialis L. 13. C. 108. et Horatius Sat. I. 2. 13. Sat. II. 2. 24.

Wino - wyrób z soku gron krzaku Vitis vinifera, rosnącego dziko w swej ojczyźnie Kolchidzie nad Pontem euksyńskim (dzisiejszej Imiretyi i Mingrelii), przez dawnych Fenicyan dostało się do Grecyi a ztąd do Włoch i Europy i Ameryki. Przez uprawę tak się rozrodziło iż znanych jest dotąd przeszło 1400 odmian winogron. Rośnie w krajach które mają średnią temperaturę letnią + 20°, a zimową + 5° – 0; a nawet zimno – 18° R. zniesie krzew winny. Dawniej w krajach ostrzejszego klimatu n.p. w Prusach koło Malborga, w Polsce chodowano winne krzewy; upadku tej chodowli poszukiwać należy w przyczynach miejscowych, a niżeli w zmianie klimatu, albowiem sławny fizyk Arago dostatecznie wykazał, iż od 3300 lat klimat ziemi wcale się nie zmienił i że słońce przez ten czas bynajmniej nie utraciło z swej siły oświecającej i ogrzewającej. Dopiero nowszemi czasy pojawiające się choroby roślinne jako to: Oidium Tuckeri, rodzaj pleśniowego grzybka, który r. 1845 dostrzeżono, i Phylloxera vastatrix rodzaj mszycy niszczącej korzenie która się r. 1863 z Ameryki do Europy dostała, zagrażają uprawie wina. – Nie wszystkie lata są na wina urodzajne; najsławniejsze wina są z lat 1781, 1783, 1806, 1811, 1822, 1834, 1846, 1858, 1862, 1865, 1868; najsłynniejsze okolice w których wina najlepsze są: Rheingau, Tokay, Gironde; a najlepsze gatunki gron: Riesling, Traminer, Orleans, Veltliner, Gutedel, rother Malvasier. Wina dzielą się na naturalne i sztuczne czyli preparowane za pomocą domieszki alkoholu. Główną częścią składową wina jest woda w której rozpuszczony jest cukier gronowy (Traubenzucker); ten za pomocą fermentacyi zamienia się w spirytus (alkohol, Weingeist), który napojowi nadaje siłę podniecającą i orzeźwiającą. Prócz alkoholu znajdują się jeszcze jako części składowe w winie: wolny kwas winny, cukier owocowy, pektyn, albumin, gumma, garbnik, różne sole, rozmaite części ekstraktowe, tłuszcze, olejki aromatyczne, które nadają winu tak zwany bukiet (Oenanthäther); prócz tego barwnik głównie z skórek i włókien dobyty. Od ilości tych części składowych zależą różne gatunki win co do mocy, smaku i barwy. Najmocniejsze wina n.p. Marsala mają 15 do 24 proc. alkoholu, wina francuskie 9 do 14 proc. alkoholu, węgierskie 7 do – 13 proc. alkoholu, austryackie 6 proc. alkoholu. Zwyczajne lekkie wino powinno mieć najmniej 6 proc. alkoholu.

Poprawa wina: 1) Klarowanie mętnego wina w którym białkowate pierwiastki (drożdże, lager, Hefe) w kształcie obłoczków są zawieszone odbywa się za pomocą rozpuszczonego kleju rybiego (Hausenblase) lub gelatyny albo białka z jaj, które ścinają i nadół ściągają owe męty. (Klären, oder Schönen). 2) Siarkowanie (Schwefeln) za pomocą palenia w beczkach siarki, ma na celu wytworzenie się w takowych kwasu podsiarkowego (schweflige Säure) który wciąga w siebie kwasoród i tym sposobem wstrzymuje dalszą fermentacyję, chroni wino od skwaśnienia i nadaje takowemu trwałość. 3) Alkoholizacyja czyli dodawanie alkoholu dla mocy i trwałości wina. 4) Mieszanie win różnych (Verschnitt) dla poprawienia smaku wina. 5) Zabarwienie za pomocą nieszkodliwych roślin n.p. jagód bzowych (Sambucus nigra) i t.p. (Färbung). Najpiękniej zabarwia się wino czerwone jagodami z Ligustrum vulgare. 6) Nadanie zapachu czyli bukietu za pomocą Oenanth-äther (Weinöl) i połączeń chemicznych Aethylowych.

Fałszowanie wina. 1) Za pomocą alkoholu. Ponieważ u nas nie ma czystego winnego spirytusu, fałszują kupcy wina i koniak spirytusem ziemniaczanym, mającym nadmiar fuzlu. Do win przeznaczonych na wywóz dodają w Hiszpanii i Portugalii 10–17% spirytusu, we Francyi zaś pozwala prawo do wina wywozowego dodawać 5% czystego winnego alkoholu. Wina Portowe, Madeira, Malaga, francuskie Szampanskie mają domieszkę spirytusową. 2) Za pomocą domieszki wody. 3) Za pomocą cukru, jabłecznika. 4) Za pomocą ałunu dla nadania pięknej czerwonej barwy. 5) Za pomocą Kali Natronu, oraz cukru ołowianego (essigsaures Bleioxid) dla odjęcia kwasu. (Fałszowanie to odkryć można za pomocą próby winnej Hahnemanna, która tworzy osad czarnobrunatny). 6) Za pomocą rodzynków, jagód Kermesowych (Phytolacca decandra) dla nadania barwy. 7) Za pomocą różnych roślin, gorzkich migdałów i t.p. dla nadania zapachu (bukietu). 8) Wino sztuczne z rodzynków, syropu i t.p. (Kunstwein-Schmiererei).

Choroby winne: 1) Ztłuszczenie (Zawiesistość) (Langwerden, Fettwerden – Graisse –) Zgęsnienie (środek przeciw temu karuk rybi). 2) Pleśń (Kahnen, Kahm – Moisissure (środek: dodatek alkoholu). 3) Skwaśnienie czyli Octnienie (środek: ściągnięcie i dodatek na wiadro 4 łuty niegaszonego sproszkowanego wapna (Kohlensaures Kali; Marmorpulver). 4) Zwarzenie czyli ~~Zbursenie~~ Przewrócenie (Umschlagen – Tourné) objawia się zmętnieniem, straceniem lub zmianą koloru (Brechen) (środek: dodatek taniny lub kwasu siarkowego). 5) Zgorzknienie (Bitterwerden – Amertume) (środek: Weinsteinsäure). 6) Zwietrzenie (Schalwerden – Goût de vent) (środek karuk rybi ściąganie). 7) Gnicie (Modern, Faulen). Choroby te są skutkiem pasorzytów lub tworzenia się grzybów).

(Bb: Hamm Wilhelm: Das Weinbuch. Der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Charakteristik sämmtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. 2e vermehrte Auflage. Leipzig J. J. Weber 1874. 8o. ppg. 584 mit 40 Holzschnitten. — Beyse J.: Kellerbüchlein des wohlerfahrenen Weinwirthes unserer Zeit. Alles nach den Fortschritten der Chemie und der Weinkellerei bis in die neueste Zeit. Zweite Auflage. Wien, Pest und Leipzig (A. Hartleben) 1869. 8o. ppg. 138. mit Holzschnitten

KSIĘGARNIA

W KRAKOWIE

J. K. ŻUPAŃSKI & K. J. HEUMANN

Portwein, Madeira, Marsala 15–24 rox
Bordeaux 10–12
Burgundzkie 9–14
Szampańskie 10–11
Reńskie 6–13.

W Rzymie dawnym znano już i ceniono wina stare: Pliniusz wspomina o winie mającym 200 lat; a podczas uczt dawanych przez Kaligulę pito wino mające 160 lat. Wina przechowywano w dzbanach i amforach glinianych w komorach dymnych mniemając iż takie wędzenie dodaje smaku odejmując ostrości; zaprawiano także różnemi ziołami. Najsławniejsze wina czasów klasycznych były: Vinum caecubum (z okolic Gaëty) setinum (z Sezza w Kampanii) falernum (rodzaj Madery z okolic Casilinum) massicum (z Kampanii) albanum surrentinum, mamertinum (z Sycylii) puccinum, formianum; przytem popijano greckie wina n. p. Vinum chium, jako lepsze gatunki. W lecie pijano wino z wodą lub lodem zmieszane, w zimie z gorącą wodą (calda - Glühwein). Przy usztach bywały w modzie toasty na zdrowie. Byli tamże i sławni pijacy: Novellius Torquatus Mediolańczyk-prokonzul zwany Tricongius dla tego iż 3 congii, tyle co 9 kwart wina duszkiem wychylał; L. Piso gubernator rzymski pił ciągiem przez 2 dni i dwie nocy z cesarzem Tiberiuszem, którego z tego powodu zwano ucinkowo Biberius. - W wiekach średnich monopol wina spoczywał w rękach Włochów, lubo już Rzymianie w Galii chodowlę wina upowszechnili. W XV wieku wina hiszpańskie i kanaryjskie zaczęły rywalizować z francuskiemi, ceniono mianowicie Sekt (vinum siccatum) z suchych winogron. W Prusiech wschodnich rozpowszechnił kulturę wina wielki mistrz Winryk von Kniprode, który sprowadził ogrodników z Włoch, tak iż r. 1379 z winnic swych miewał przeszło [illegible] beczek wina

Prusowie: Cerevisiam lente, vinumque infunde repente.

(Ob: Schultze Rudolf Dr.: Geschichte des Weins und der Trinkgelage. Ein Beitrag zur allgemeinen Kultur- und Sittengeschichte. Berlin Nicolai 1867. 8°
pp. 225. _ 1 Thr. 10 Sgr.)

Wina zagraniczne które bywają podrabiane: 1) Sherry (Xeres) brun. 2) Portwein (Oporto) czerwone. 3) Madeira brunatne. 4) Malaga ciemno brunatne. 5) Muscat-Lunel żółte. 6) Frontignac żółte. 7) Burgundzkie czerwone. 8) Chablis żółte. 9) Bordeaux żółte. 10) Champagne mousseux blado żółte lub różowe.

Klassyfikacyja win: 1) Wina stołowe (Tischweine – Trockene Weine)
2) Wina deserowe (Tafelweine – Mittelweine – Markige Weine) wytrawne. (tłuste, grube)
3) Wina wyskokowe (Liquerweine), maślacze miłowe.
Każdy z tych gatunków dzieli się na 3 klassy.

a) Wina czerwone

I Klassa (najlepsza) (feinste): 1) Wina stołowe: Chateau-Lafitte, Chateau Margaux, Chateau-Latour, Chateau-Haut Brion. = 2) Wina deserowe: Romane Conti, Richebourg, Clos de Vougeot, Chambertin, Hermitage I. = 3) Wina wyskokowe: Lacrima Christi, Cap Constantia, Schiras (perskie). Kapka hetmańska (węgierskie)

II Klassa (średnie), (feine) 1) Wina stołowe: Chateau Rozan, Chateau Larose, Juranco, Bonay, Asmanshauser, Portwein, Adelsberger, Erlauer. 2) Wina deserowe: Volnay, Vosne, Pommard Nuits, Beaune, Côte rôtie, Cahors, Benicarlo, Villanyer. 3) Wina wyskokowe: Maccabeo, Rivesaltes, Pedro Ximenes, Malaga, Tinto de Rota, Aleatico, Falerno.

III Klassa. (pospolite) (halbfeine) 1) Wina stołowe: Poillac, St. Julien, Pessac, Mareuil, Affenthaler, Melniker, Walporzheimer, Szegszarder. 2) Wina deserowe: Cornas, Marseille, St. George, Chassange. 3) Wina wyskowe: Muscat, Piccardun, Grenache, Menescher.

b) Wina białe:

I Klassa. 1) Wina stołowe: Schloss Johannisberger, Leistenwein, Steinberger, Markobrunner, Geisenheimer, Sillery. 2) Wina deserowe: Eremitage, Sauternes, Barsac, Ay. 3) Wina wyskokowe: Comanderiewein, Rivesaltes, Kanariensekt, Tokayer.

II Klassa. 1) Wina stołowe: Scharlachberger, Brauneberger, Steinwein, Sherry, Gumpoldskirchner-Ausstich, Vino d'Oro. 2) Wina deserowe: Würzburger Strohwein Colmar, St. Peray, Condrieux, Madeira. 3) Wina wyskokowe: Malvasier, Monte Fiascone, Alicante Calabreser, Ruster Ausbruch.

III Klassa. I Wina stołowe: Laubenheimer, Markgräfler, Luttenberger, Forster, Klosterneuburger Neszmélyer, Somlauer Ankensteiner. 2) Wina deserowe: Lardivac, Puyols, Cervas, Langre, Bloiswein, Teneriffa. 3) Wina wyskokowe: Lunel, Piccardun, Marsala, Maccabeo, Carcavelho, Villányi, St. Georget Ausbruch. — IV. Wina ordynarne (lichsze)

Dozorców nad handlem wina w mieście zwano Fizyr=
(cf vinum fiseratum) magistrami (Weinvisire, Accisemeister). Piwnice pod ra=
tuszem i szynk ich, stanowiły osobny dochod miasta, któ=
ry wydzierżawiano. (cf. świdnicka piwnica + 3ndyje.)
Gatunki win dawniej używanych: Broja (Brey, Broy)
Fa może z miasta Bruna w Hiszpanii (?) wino burgundzkie z (prowincyi Brullthn?) Du xois!; Francuskie wina
tak zwane: Orleans i Poitou, Gaskonskie, Bordeaux
sprowadzane z portów Nantes i Rochelle morzem i okrę=
tami do Gdańska (Ob. G. Rawald: Das Buch der Weine.
Hamm. 1863. 3 Auflage); Romania (Romanige (Rumenier)) wino hisz=
Bomol wino reńskie z Bomelu w Geldryi, pańskie, sprowadzane z portu St. Jago w Gallicyi; Malma=
zyja (Malvasier, Malmsey) sprowadzane z Grecyi przez
Anatolię, Bulgarię i Wołoszczyznę (pierwotną ojczyzną tego
wina było Napoli di Malvasia na wyspie Morei) lub przez
Wenecyję; Bastart wino białe i słodkie hiszpańskie;
Sekt (Secq - vino seco) słodkie wino hiszpańskie sucho-
rozynowe; Kanarsekt wino z wysp kanaryjskich;
Petercyment wino hiszpańskie zwane Pedro Ximenes
od Piotra Szymona który to wino w okolicy Malagi
chodować zaczął; Alikant wino słodkie hiszpańskie
z okolic Alicante; Klaret (Clarry (Claret)) wino korzenne (Gewürtzwein) (zapra=
wiane szafranem, gozdzikami, cukrem, miodem i potem kla=
rowane czyli filtrowane (Vinum clarificatum); Rywuła
(Rheinfal) wino włoskie, z Rivoglio w Istryi (Vinum rifolium - z Prosecco w oko=
(Lyan, Kruarth?) Oprócz win były jeszcze w używaniu rozne gatunki Piwa
(cf. Wilkomm) i Gorzałka (w XII wieku od Arabów, którzy ją wynaleźli do
Europy się dostała, w Polsce dopiero z końcem XV wieku znana)
Piniot (Pignola, z jagód Pignatella w Serbyni, dziś zwane Riposto - z jagód nerwo:
nych burgundzkich Pineau, Pinet, Pignolet, Maurillon noir zwanych) podług
niektórych wino z miasta Pinhel (Pinellum) w Portugalii.

Chodowla wina zaprowadzona w południowych Niemczech i we Francyi przez starożytnych Rzymian, rozszerzyła się daleko nawet do północnych krajów. Pielęgnowali ~~je~~ winne macice szczególniej księża i zakonnicy, potrzebujący wina do użytków kościelnych. Mamy ślady historyczne o istnieniu winnic w Holsztynie, Meklenburgu, na Pomorzu, koło Gdańska (Ob: Hirsch: Danzigs Handels- und Gewerbegeschichte), a nawet w Anglii w XI i XII wieku produkowano znaczną ilość doskonałego wina krajowego (Ob: Henderson: History of ancient and modern Wines. London 1824 str. 270). W każdym niemal klasztorze była dobrze zaopatrzona piwnica z winem (cella vinaria), nad którą tak zwany piwniczny braciszek (cellerarius) miał dozór. Niektóre miasta, jak n.p. Norymberga, prowadziły rozległy handel winem (Ob: J. F. Roth: Geschichte des Nürnberger Handels. Leipzig 1802. Bd. IV). Od sprzedaży wina płacono podatek, który w Bremen r. 1489 zwano „tzise" (czasza), skąd utworzono wyraz „accise"*) (Ob: Hirzel: Geschichte des Handels der Stadt Danzig.") Były po miastach przepisy policyjne co do sprzedaży wina, ich spuszczania (szrotarstwo), objętości beczek i naczyń; były ceny urzędowe na wino, a nawet pociągano winiarzy do przysięgi o nie fałszowanie.

*) R. 1420 w Bremen każdy wprowadzający wino do miasta płacił od 1 Ohm podatku 8 groszy („8 Grote tzise") do urzędu miejskiego (Ob. str. 49. J. G. Kohl: Der Rathsweinkeller zu Bremen. Bremen 1866.)

*) O opłacie podatkowej „tzisen" (czasza) zwanej ~~ob.~~ w północnych Niemczech ob. Hüllman: Städtewesen des Mittelalters Bonn 1827. II Th. p. 118 – O podatku czasza ob. Długosz: Hist. Pol.

Handel wina w mieście Krakowie.

Ilość beczek wina r. 1598 i 1602 [od których] w Krakowie miejskie opłacono czopowe (z Ksiąg Lonherow.)

	Roku 1598 beczek lub połkufków:	Roku 1602.
Węgierskiego (Ungaricum)	429	572
Edemburskiego (Edemburgensis)	652	174.
Sancti Georgii (Świętojerskie)	103	145
Siedmiogrodzkiego (Transilvanii)	15	—
Morawskiego (Moraviensis)	58	22
Rakuskiego (Rakusiensis)	10	103
Reńskiego (Rhenensis)	—	(14)
Francuskiego (Gallici)	1	579
Małmazyey (Malvatici)	42	353
Kanaru (Canari)	3	80.
Alikantu (Alecanti)	—	9.
Bastardu (Bastardi)	—	3.
Muszkatelli (Muscatellae)	—	1.

Roku 1602 był przywóz większy bo niebyło dodatku poborowego. — W tę ilość niewchodzi wino które Szlachta Księża, Klasztory, oraz miasto Kazmierz, Kleparz i Jurydyki sprowadzały. Wina te rachowano na połkufki czyli beczki (vas) z których każda jeżeli była sznurowana (vas fiseratum) miała 10 gąsiorów czyli garncy (urnae). Sześć barył rachowano na beczkę (czyli połkufek czyli połdrelinka). — Baryła miała niekiedy 24 garnce (vasa)

Sprzedaż win: r. 1602 (kwarta węgierskiego kosztowała w Krakowie w wyszynku 10gr. (a r. 1598 tylko 6gr.) Kwarta małmazyky 10gr. (r. 1598 tylko 8gr.) Kwarta muszkateli 10gr. Kwarta (wina) rakuskiego i ...wszego wszędzie 6gr. (a r. 1598 = 5gr.)

Słynniejsze handle wina w mieście Krakowie

r. 1598	1602
Jerzy Scholcz (edemburſkie, węgierſ. malmazyja, rakuſkie	. . . . . . tenże Andrzej Cellary (świętojerſkie, reńſkie) Jan Cieniowicz (d°) Benedykt Keczkemetty (świętojerſk)
Jan Pipan (węgierſk. francuſkie	. . . . . tenże
Jullio Dellapace (węgier. rakuſk. fran: cuſk. malmazyja, alekant	. . . . . . tenże Albert Celesta (kanar) Zofia Krojsztowa (kanar)
Daniel Zajdlicz (malmazya, rakuſk. francuſkie	tenże
Zygmunt Alancze (węgier —	Alexander Ravasini francuſkie Mikołaj Szembek (d°) Mikołaj Zan (d°) Kasper Arkon (d°)
Maurycy Giller (edembur. węgier. malmaz.	. . . . tenże
Serwacy Bryżner edembur. morawſk. świętojerſkie —	Łukasz Bohorczki (malmazyja Michał Atelmajer (d° Daniel Flemming (d°
Łukasz Dellapace (węgier —	Paweł Hippolit (węgierſk Gergel Synay (węgierſke
Donat Knyper złotnik (węgier. malmaz.)	. . . . tenże Hieronim Jedwath (węgierſk Franciszek Tellani (d°
~~[illegible]~~ Jerzy Ardenti (morawſk. —	Kasper Ardenti (d°)
Julio Baldi (węgier. malmazyja	~~tenże~~ . . . . . tenże
Antoni Franczkowicz (malmazy.	tenże
Wilhelm Forbes Szkot (edemburſkie francuſkie	. . tenże
Michał Amenda (węgier	. . . . . po nim Stanisław Amenda
Juliusz Mangoth (francuſkie, edenb	. . tenże
Jakób Niderlant (francuſkie edenburſkie świętojerſkie	. . . . tenże
Jan Offman (kanar edenburſkie	. . . . . . tenże
Jerzy Lotter (edemburſkie)	tenże tenże . . . Leander Gutteter (edemburſkie Walerian Montelupi (d°) Żona Macchra Reszlara (d° i muszkatelli

Opłacano pobór od Wina Musz Katelly, Malmazyey, Wina włoskiego; od win francuskich, włoskich i hiszpańskich które morzem przychodzą: Pinioty, Alekanty, Rywuty, Seki, Madery, Ozoje, Kanary (1578) Bastardy, (Basterz) Kanary, Peteraymenty (1627) – wina te sprzedawano na połkufki, Drelinki, Foder, Polfoder, Baryły; francuskie wino na wszełty r. 1620, wina renskie na Komiegi albo piwy równie i petersyment Wina węgierskie nabeczki lub fantałki – R. 1619 Malmazyja (vinum malvaticum Graecum et italicum) prowadzono już morzem na Gdańsk.

Wina wołoskie już 1564 sprowadzano w Kufach. Pośledniejsze wina sprowadzane wiadrami z których (każde miało po 80 lub 104 kwart): Eydemburskie lub Endeburskie, Swiętojerskie, Morawskie, Rakuskie, Rynskie (te prowadzono także w Drajlinkach) Wina Gubińskie, Krosińskie były lepsze od rakuskich.

Miód rozsycony albo pity, Trójnik, Kierstrank, Malinnik (1578)

Piwa przewoźne z cudzych ziem: Świdnickie, Głogowskie, Berlinskie (1569), Bernieńskie (1564), Wrocławskie, Gdańskie, i od r. 1624 Cpawskie.. od r. 1601 Cieszyńskie.
Piwa przewoźne krajowe, w beczkach czyli kłodach: Piątkowskie, Piotrkowskie, Łęczyckie, Bydgoskie, Przemyskie (1564) Kowieńskie 1629; te wyrabiano w Browarach czyli Mielcuchach.

Cantaro hiszpański = 16,1368 litrów franc.
Pipa " = 48 Cantaros hiszpańsk = 500 litrów franc
Botta " = 440 litrów franc.

Eimer pruski . . . . na	88 butelek
" saski	86
" Wirzburgski	86
" Würtembergski	360
" czeski	60
" wiedeński	75
" presburgski	75
" gorno-węgierski	700
Ohm badeński	190
" renski (160 litrów franc.)	170
Saum zurychski	230
Antal tokajski	65
Orne wina tryestyńska	85
Salma messyńskie	95
Vasa (Amiý) z Larnaki	10–12
Baril neapolitański	60
1 Krzynia wina sardyńska à 6 Krüge, ein Krug 10 butelek.	
Oxhoft Bordeaux	270
Pièce Burgundzkie	300
Tavel Trommel	320
Rhone Weinfass	160
Cetter Mud	850
Both hiszpański	550
Gallone amerykańska	5
Wedro rossyjskie	14
Hektoliter francuski	131.
Pièce Madeiry i Portvein	500.

~~Ingolstadii, sumtibus ac typis Aloisii Attenkover, 1823~~

Forma

A. 1785 obliczono wedlug regestrów celnych iż w prze-
ciągu 18 miesięcy sprowadzo-
no do Polski 36000 beczek
wina węgierskiego. a drogą
rożową kontrabandą. Ra-
chując po 10 dukatów beczkę,
robi przeszło 300000 - a
wina francuskie, reńskie,
włoskie hiszpańskie?

Staszic: Uwagi nad
życiem Jana Zamoyskiego
1786.

Wina węgierskie dają się więcej nie 100 lat przechowywać; im starsze tem lepsze. Gatunki win tokajskich:

1) Essenz z suchych winogron (Trockenbeeren) obieranych starannie, które utraciły części wodniste, i które z naczynia opatrzonego dziurami samo bez gniecenia odpływa. (najdroższe i najdelikatniejsze – wyskok sucho-rozynowy)

2) Ausbruch. Suche winogrona po odpłynieniu essencyi wsypują się do innego naczynia, na takowe nalewa się tokajski moszcz winny i wyciska się – pozostały płyn zowie się Ausbruch.

3) Máslás czyli Maślok. Pozostałość winogron po wytłoczeniu Ausbruchu, nalewa się znowu zwyczajnym winnym moszczem i wyciska się rękami.

Na wiadro moszczu czyli na antałek (36 Maß wiedeńskich) chcąc mieć Ausbruch dodaje się 2, 3, 4, lub 5 putni suchych winogron (2. 3. 4. 5 Buttig) dla osiągnięcia lepszych gatunków. Pięć putniowy Ausbruch tokajski (zwany Királyszepp) jest najdroższy. Suche winogrona nie każdego roku się udają. – Zwyczajne wino zowie się Szamorodne. Butelka (70 centilitr) Királyszepp pięcioputowego tokajskiego roku 1878 kosztowała w Koszycach 2 złr. a Szamorodnego 90 centów; Ausbruchu wytrawnego (gezehrt) 1 złr. 20 centów. R. 1808 płacono za Antałek (36 Wiener Maß) tokajskiego Essencyi 70 do 100 dukatów – Ausbruchu 45 do 65 dukatów – Maślaszu 20–30 dukatów.

Najlepsze wina węgierskie tokajskie rosną koło Màda, Tàllya, Tokaj, Hegyalja, Erdöbénye w Żupaństwie zemplińskiem.

1 Hektoliter wina (100 litrów) = 71 austr. Maß czyli 86½ pruskich kwart.

Szymon Grunau w swej pruskiej Kronice wychwala <u>piwa</u>
gdańskie i elbląskie; <u>wina</u> rosnące koło Torunia,
Chełmna, Świecia i Neuenburgu, sprowadzone: Reinske
Bastard (droższy), Malwazja, Romenia (mieszane reń-
skie z Bastardem), Clarett (najdroższe); węgierskie,
Szląskie z Krossen i Guben, oraz Bytowa (najtańsze)
<u>miód</u> litewski dwa gatunki

Którzy cenili potrzebę dobrej wody, do zamku malborski-
ego sprowadzili Krzyżacy o 6 mil wodę.

nomina ipsa subscripsimus.

18

sis

wino pleśnieje, włocznieje, prze-
chodzi stęchliną, na kwas się zaj-
muje, burzy się, mąci, wietrzeje
Klar, klarować, słodzić wino,
wino czerwienieje,
pleśń winna i włóczka, stęchlina
przetaczanie wina

Marii — Wodzińskie
Gorzałka Stawul
Gorzałka w grobie pozyjemy
wszyscy i za zdrowie [illegible]
Rys

• Gorzałka jak złodziej
ani wspomni jako się ukradł
na Rys

Pomiędzy wszystkiemi zwierzęcemi istotami sam tylko człowiek, nie koniecznie z pragnienia, lecz z innych powodów, częstokroć niemając i pragnienia, pije. Oprócz wody już zaraz w początkach wpadł ród ludzki na pomysł, wytwarzania z roślin lub innych rzeczy napojów, więcej orzeźwiających i wzmacniających niż woda; ponieważ człowiek przy pożywieniu wegetabilicznym i przy natężającej pracy potrzebuje (mocniejszego od wody) środka pobudzającego do szybszego wytwarzania utraconych pierwiastków. Dla tego też prawie wszystkie narody na kuli ziemskiej wytwarzają z płodów roślinnych lub zwierzęcych wyskokowe, upajające napoje, jakiemi są gorzałka, gin, koniak (cognac) lub Aguardente, wino gronowe, palmowe, ryżowe lub lotusowe, Towak, Kumis, Araka lub Pulque, Miód pity, Ale, Porter lub Piwo i t. p. Narody azyjatyckie zwłaszcza, którym przepisy Koranu zakazały używać wina wynalazły wiele napojów upajających gorzałczanych, mając jedynie na celu zmysłowe upojenie się, podczas gdy celem picia u cywilizowanego Europejczyka jest tylko towarzyska zabawa, tak zwana Kompanija której najwyższym stopniem dopiero czasami bywa upicie się.

Pomiędzy wszelkiemi napojami upajającemi pierwsze trzyma miejsce wino. Uprawa winnej macicy i sposób tłoczenia z jej gron winnego napoju sięga podobnie jak uprawa roślin chodowanych i obłaskawienie tak zwa-

nych zwierząt domowych, czasów najodleglejszych, przedhistorycznych, dawniejszych nawet od dziejów Chińczyków i Japończyków, niemal aż do kolebki samej rodu ludzkiego. Narody klasyczne poczytywały wino za wynalazek boski, a podobnie jak zboże miało być darem bogini Cerery, tak też obznajomienie rodu ludzkiego z napojem wina przypisywano Bacchusowi u Greków i Rzymian, Izydzie i Ozirisowi u Egipcyjan, bóstwu Kseiwuthros u Chaldejczyków, niebiańskiej istocie Prithu czyli Man-Sotti-Wrata u Indyjan nad Gangesem. Chodowla wina postępuje krok w krok z cywilizacyją; nieznaną ona jest u narodów wiodących rzadkie życie koczownicze lub u dzikich Kanibalów. Uprawa winnej macicy i wina jest dla milionów ludności przedmiotem pożywienia, zbytku i handlu; ma też przeto wielkie znaczenie we względzie gospodarstwa narodowego.

W krajach gdzie klimat nie sprzyja chodowli wina, dowcip ludzki wpadł już w najdawniejszych czasach na pomysł użycia jęczmienia do fabrykacyi trunków zastępujących winne grona. Już Indyjanie starzy robili napój z jęczmienia, podobnież Hiszpani, Gallowie i Egipcyjanie oraz Teutonowie, którym znane było piwowarstwo; i dziś jeszcze objawia się wielkie zamiłowanie do tego trunku w niektórych krajach niemieckich gdzie najmniejsze podrożenie ceny zagraża zawieruchą spokoju publicznego. Zresztą w Chinach już około r. 2220 przed Chrystusem wino ryżowe (z ryżu) było w użyciu.

Pomimo iż Azyja, mianowicie piękne okolice Mingrelii i Imiretii, są ojczyzną winnej macicy; jednakże uprawa takowéj doznała największej zapory od r. 662 w którym Mohamet ustawami Koranu zakazał picia wina, znając jak niebespieczne skutki wywiera używanie nadmiarę tego trunku. Zakaz ten więcej zaszkodził uprawie wina, a niżeli nieprzyjazne zwierzęta jaźwce, szczury, myszy, kwiczoły, szpaki, wróble, jaszczurki, chrząszcze ryjkowate, gąsienice, komary, więcej nawet niż szkodliwe zjawiska przyrody: wiatry, mrozy, grady, nawalnice i niż choroby winnych gron jakoto: żółtaczka, suchoty, zgorzelina, puchlina wodna, pleśń i kwaśna zgnilizna oraz szkodliwy grzybek Oidium Tuckeri_ tak iż Azyja pomimo nader przyjaznego klimatu nierównie mniej wina wydaje a niżeli Europa. Nieco Greków, Ormian, Izraelitów i Gwebrów zaledwie trudni się tamże chodowlą téj szacownej rośliny; pomimo iż w Persyi mianowicie w okolicach Szirasu i Kazwinu, tego raju ziemskiego, pojedyncze winogrona dochodzą do 20 funtów wagi, wielkości węgier. łuk. — Malowidła na ścianach starożytnych świątyń w Egipcie wyobrażające proceder tłoczenia winnych gron, świadczą o powszechném użyciu wina w krainie, gdzie dziś zaledwie dla sławnych rozynków alexandryjskich i dla cieniu winna macica w niektórych stronach opieki doznaje. Żydzi w Palestynie troskliwie chodowali i uprawiali winą macicę, którą pierwszy Noe po potopie (już temu (4159 lat) miał zasadzić. Pieśni Salomona wychwalają poetycznie wino a Sirach (31, 33) powiada: „Czémże jest życie ludzkie bez wina?" — W Grecyi sławne było wino z Chios, Lesbos, Thasos i Rhodos. Dotąd jeszcze wyborna Kandyja

produkuje sławne wino malwazyjskie (malmazyja) i cypryjskie. Z wyspy Cypru r. 1421 na rozkaz portugalskiego infanta Henryka zaprowadzono uprawę winnej macicy do Madejry, gdzie r. 1852 zaraza (Oidium Tuckeri) wyniszczyła takową. Na wyspie Kandyi mają się do dziś dnia jeszcze znachodzić winne macice mające pień tak gruby jak ciało ludzkie i kwitnące w przeciągu 3 miesięcy do 3 razy. – Stare narody klasyczne Grecy i Rzymianie, pili wino mieszane z wodą; która to konieczność wypływała z klimatu gdzie słodkie i ogniste wino odznacza się nader znaczną ilością pierwiastku cukrowego i alkoholu. Tylko narody dzikie barbaryńskie pijały wino nie mieszane, a Spartański król Kleomenes I nauczył się od Scytów pić wino nie mieszane, co go też później szaleństwem nabawiło. Do mieszania wina z wodą mieli Grecy osobne duże gliniane urny (κρατήρ) a do picia rozliczne kształtne naczynia kubki, czary i t.p. z gliny palonej, srebra lub innych kruszców. Wino przechowywano w dużych glinianych dzbanach lub miechach z skór kozich, który to zwyczaj był i w średnich wiekach w użyciu, co dowodzi wyraz Oxhoft (Ochsenhaut). Drewniane beczki pobite obręczami za czasów Pliniusza znane były tylko w okolicach alpejskich, jakoż rzemiosło bednarstwa miało najprzód pojawić się u Gallów cizalpińskich. – Mieszkańcy wyspy Kos mieszali do wina dla oczyszczenia go i dłuższego utrzymania wodę morską,*) co też i Rzymianie przyjęli. Żadna uczta, żadna uroczystość nie obeszła się bez wina; sam Alexander wielki nie pogardzał częstokroć upajać się wytrawnym sokiem winnym. U Rzymian nazywano cienkie i liche wino otrzymywane za pomocą wytłoczyn z wygniecionych już winogron: lora (niemieckie: Lauer), o czem już Kato wspomina (stąd polska nazwa najpośledniejszego wina: lura.)

*) Dziś zaprawiają wino spirytusem w tym celu.

<u>Piwo</u> Piątkowskie („cervisia Pyontkouszke in Polonia propter nimiam grossitiem non admittatur". pag. 152) sławne było, jednak ciężkie podobnie jak piwo praskie w Czechach i świdnickie na Szląsku. (De morbo Gallico libellus autore Joanne Benedicto Germano [illegible]tium et Medicinae Doctore. (pag. 148) w De morbo Gallico omnia quae extant apud omnes Medicos in unum hoc corpus redacta. Venetiis apud Jordanum Zilettum 1566. fol. (wydał Aloysius Luisinus Utinensis Medicus.) Tomus I. – Joannes Benedictus wspomina choroby endemiczne: in plerisque locis Stiriae et Pannoniae praesertim prope Rivulum dominarum seu Novam Civitatem, botium gullae; in Livonia nefreses et colicae; apud Januenses chatarri et tusses; apud Neapolitanos podagra. – Autor Joannes Benedictus, który swe dzieło przypisał Severino Baner (?) (Boner), mieszkał jak widać z jego pisma w Szafhuzie.

Browar albo Mielcuch (Bräuhaus, Malzhaus) gdzie wyrabiano piwo za pomocą wymoczenia, roszczenia, ozdzenia (suszenie w ozdowni) słodów, i za pomocą zwarzenia. W ozdowni czyli słodowni suszono na lesach.
Jazbier był pośledni gatunek piwa (1679 r. Haur Oekonomika)

Piwo. – Joannes Placotomus professor Akademii Królewiec=kiej (w rozprawie De natura et viribus Cerevisiarum drukowanej w: De tuenda bona valetudine. libellus Eobani Hessi. Francofurti 1551) pisze o piwach polskich: „Polonia inprimis albis cerevisiis delectatur quas et varias et praestantes habet, quae bene nutriunt, bonum sangui=nem gignunt et egregie sitim sedant, maxime quae vino=si saporis sunt. palatum amplectitur. Eodem modo et de Lithuanicis commendari audio, in quarum tamen natura exploranda nondum periculum feci." (fol. 80 vers.) Szczegól=niej wychwala gdańskie piwo mocne, które celuje nad inne niemieckie

Wodka

Michalonis Lituani: De moribus Tartarorum, Lituanorum fragmina X ed. Grasser. Basileae 1615 pag. 16 pisze: „Nullum est in oppidis Lituanicis „opificium adeo frequens, ut coquendae „ex siligine cerevisiae et aquae ardentis" ... dies ab aquae ardentis potu inchoatur... ... i dalej opisuje pijaństwo wódką.

Lipsiae 1839 40

I - X. (5 vol.)

2e

Spiczyński

Gdy ktho pije wodkę dzięgielową na każdy dzień dwa łoty, a wziąć też wodki Biedrzeńczowey 4 łoty y zmieszać ty dwie pospołu a pić, thaki człowiek może być przespieczen od każdey nie=moty.
Gdy kto pije wodkę z Goryczki na każdi dzień trzy łoty, przedłuża ży=wot człowiekowi.

Syrenius pag. 918 pisze już o pe drenia wodki z żyta.

Wino wtoczykowate, mętne, kwaśkowate, pleśń

Jakub Kazimierz Haur w Oekono=mice ziemiańskiej 1675 str. 20
pisze o Gorzałce robonin prostej i przepalaniej gorzałki ze słodow ze żyta - Gorzałnia Browar robiono gorzałkę z żyta, jęczmienia, owsa.

Brantwein palone wino

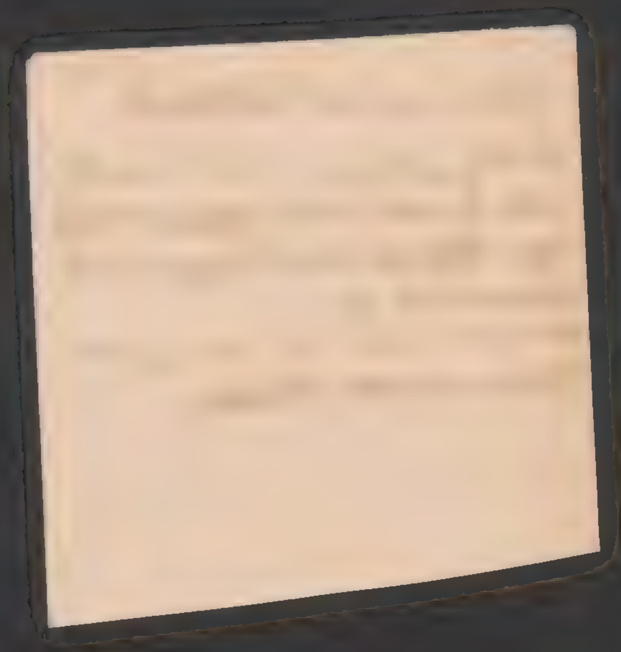
pierwsi Arabowie mianowicie lekarz Rhazes w X wieku robili wódkę, gorzałkę z wina - lecz była tajemnicą dopiero w XIV wieku Arnold de Villeneuve lekarz w Montpellier gorzelnictwo zaprowadził w Europie (palenie wódek). Pisał o zbawiennych środkach używania miernego wódki, a nawet podawał go jako środek do nieśmiertelności. Wszyst rozmaitych wódek likierów pędzenie. R. 1493 i 1495 lekarski środek od r. 1529 powszechny napój.

56. 31.

Taxa win w Krakowie

Podług ustawy z r. 1565 kosztowała kwarta wina węgierskiego 2 gr., dobrego dwuletniego 2½ gr., morawskiego 1 gr.

Na znak szynku ma być wywieszony wieniec słomiany



57 35.

Vinum moschatellum

Coiratiae sive piatine de ferro

(2).

Seiten 3.4.55.56.57.58.77.

117.118.119.120.143.144.145.146.

Grands vins français

Château-Lafitte = Château Margaux =
Saint-Julien = Médoc = Château-Yquem.
[illegible] = Sillery =
Vins étrangers :
Johannisberg = Rudesheim = Steinberg =
Liebfrauenmilch = Asmanhausen.
Xérès = Malaga
Ofner = Erlauer = Rötzer = Nesmüller.
…ala - Madère sec - Malvoisie
- Pedro Ximénès - Rivesaltes - Lunel
- Frontignan.
…ins de Bordeaux, de Bourgogne,
de Champagne

Pieds de cochon a la Sainte-Menehould
(Ungarische Rebhändel)

Wina: a) franc[u]skie Bordeaux czerwone: Médoc — ~~Saint~~-Julien — Saint-Estèphe — Margaux — Lafite — Château Margaux — Château Lafite — Château Léoville — Château — ~~Larose~~
b) białe: Graves — Haut-Sauternes — Château d'Yquem.
c) Burgundskie: Nuits — Beaune — Cahors — Volnay — Pommard — Chambertin — Vougeot — Romanee — Chablis
d) Szampańskie: Rederer.
e) Hiszpańskie i portugalskie: Xérès — Madère Vin d'Oporto — Muscatl. — Malvoisie — Barsac — Cahors — Carcavello
f) Reńskie
g) Węgierskie
h) Austryackie.

Wódki i Kijowskie Nalewki: Czernaja = Smorodyna — Krasnaja = Smorodyna — Wiszniewaja — Malinowaja — Klubnicznaja — Riabinowaja — Barbarysowaja — Zemlanicznaja
Wodka w pamiat 200 lietija Petru I — Russkaja nacionalnaja — Russkoje dobro — Jerofiejewicz — Kostromskaja — Krymskaja dwojnaja.

60 37

Hamm Wilhelm: Das Weinbuch. Der Wein, sein Werden und Wesen, Statistik und Charakteristik sämmtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. Zweite gänzlich umgearbeitete und bedeutend vermehrte Auflage. Leipzig (J. J. Weber) 1874. 8°. ppg XXVII. 584, 2 portr. i 46 drzeworyt.

Istryjskie wino czerwone: Refosco, Prosecco, Picolit, Liquore di Semedella; białe: Ribolla, Cividin.

Motto: Chcesz godnie trzymać berło krytyki w prawicy, szukaj ziarna i w plewach, nie plewy w pszenicy (biskupa Krasińskiego „drugie sto zdań dwuwierszowych").

Powyższe dzieło dostać można we wszystkich księgarniach krajowych i zagranicznych.

Cena 50 centów.

Juliusz Kossowski księgarz w Kowlu na Wołyniu

Warszawa Borarka No 16 mieszk. 50

Dziennik oblężenia twierdzy Zamościa w 1813 r. ukończony 24 listop. 1813 za jenerała Hauke.

Kuchmistrzowstwo (Dzieło dziś nieznane w języku polskim o kuchars̄twie które przed rokiem 1547 wyszło w Krakowie w drukarni Floriana Unglera. – Inwentarz książek pozostałych po Helenie Florianowej Unglerowej drukarce krak. z roku 1551 wspomina jeszcze o 100 exemplarzach dzieła: „Kuchmistrzowstwo" w języku polskim. – W inwentarzu z r. 1547 po Macieju Szarfenbergu w Krakowie, wyliczone jest między innemi „Modus coquendi polonicus" – a w inwentarzu z r. 1547 po Janie Lotar księgarzu, Ars coquendi polonice.")

Tłomaczenie prawdopodobno z niemieckiego: Kuchenmeysterey. 1487 (s. l.) 4to – Straßburg getruckt durch Johann Knobloch 1516. 4to und 1519. 4to – Augsburg 1507 – Zwickau 1530. 8vo – Nürnberg gedr. durch J. Gutknecht 1531. 4to

Z polskiego tłomaczenia odnalazł Zygmunt Wolski 2 karty in 8vo Miij i Miiij (drukowane jak widać u Unglera pomiędzy 1535–1545. Ob. Wolski Zygm. Kuchmistrzostwo. Szczątki dru-ku polskiego z początku w. XVI. Biała Radziwiłłowska (Fryburg w Szwajcarii) 1891. 8vo

Z owczesnego wyszło tłomaczenie z polskiego: Kuchařstwij o rozličnych krmijch, kterak se užitečně strojiti magij. Vytisstieno w Starem miestie Pražskem u Jana Kantora (s. a. około 1535–1573) 8vo k. 78. 2a ed. pod Čeňka Zíbrta. W Praze u F. Šimačka 1891. 12mo

Bankiet narodowi ludzkiemu od Monarchy Niebieskiego zaraz przy stworzeniu świata z różnych ziół, zbóż, owoców, bydląt, zwierzyn, ptastwa ryb etc. zgotowany których tu własności przez M. Stanisława Kazimierza Hercinsa Phil. i Med Doktora zebranie i opisanie. Kraków w druk. u dziedziców Stanisława Lenczowskiego Bertut: 1660. 4o. K. 4. str. 67. (Właściwie fizyologia potraw i napojów, bez opisu przyrządzania potraw – są tu aforyzmy zachowania się przy ucztach, bankietach.) (w bibl. uniw. Krak.)

Compendium ferculorum albo zebranie potraw, przez urodzonego Stanisława Czernieckiego J. K. M. Sekretarza a Jaśnie Wielm. J. Mości P. Alexandra Michała hrabie na Wiśniczu i Jarosławiu Lubomirskiego Wojewody Krakow. sandomir. zator. niepołom. lubaczews. ryckiego etc. etc. starosty Kuchmistrza. Ad usum publicum napisane. W Krakowie w drukarni Jerzego i Mikołaja Schedlów J. K. M. Typ. Roku P. 1682. 4o. K. 4, str. 96. K. 4. (w bibl. uniw. Krak.)

(na odwrocie tytułu herb drzeworyt. i 6 wierszów pol.
ded. Helenie Tekli Lubomirskiej wojewodzinej
Krakowskiej .... Stanisław Czerniecki ... (gdzie pisze
iż przed nim żaden językiem polskim o kucharstwie nie
pisał .. Stół Jerzego Ossolińskiego Kanclerza w. Kor.
podczas legacyi do Urbana VIII, apparamentem swym,
obfitością potraw i splendorem dworu wzbudził
podziwienie xiążąt i panów rzymskich którzy go
widzieni ciekawością zwiedzać przychodzili, tak
iż jeden z książąt rzymskich wyrzekł, iż Rzym
dziś szczęśliwy mając takiego posła który byłaby
swoją wszytko Państwo rzymskie przyozdobił. Autor
o sobie mówi iż przez 32 lata był w domu Lubomirs:
kich. — Do Czytelnika: Ludzie z natury w różnych sma:
kach się kochają nie tylko z apetytu ale też z biegłości
umiejętności i wiadomości: (K. 1–4.)
Memoriał generalny albo ogólna pamięć przygoto:
wania na bankiet. Instrukcya o kuchmistrzu (o zastawie
stołów i t. d. przysłowie: Lepiej mieć za taler szkody, niżeli
za półgrosza wstydu) Rozdział I Sto potraw mięsnych
z Addytamentem czyli przystawką o francuskich potrawach
i Kondymentach do pieczystego z Sekretem. — II Sto potraw
rybnych z sekretem i Addytamentem. — III Sto potraw mlecz:
nych, pasztetów, tortów i ciast z addytamentem i sekretem.
(p. 1–96)
Zebranie Rozdziałów, Regestr alfabetyczny. (K. 1–4)

(2ª edyc. dosłowna): Compendium ferculorum ....
W Krakowie w drukarni Sebastyana Hebanowskiego
J. K. M. typografa i bibliopole 1753. 8º. K. 3 str. 142. K. 6
(regestr odmienny jak w pierwszem wydaniu) — (dedykacyja
i treść taż sama — na odwrocie tytułu herb i drzeworyt. i
wiersze też same.) (w bibl. uniw. Krak.) ~~[illegible]~~

(3ª edyc.): Compendium ferculorum .... przedrukowane
Lwów 1757. 8º. K. 2. str. 133. 18 (wiersze na odwrocie
tyt. i dedykacyja opuszczone — text tensam — rejestr z
edycyi pierwszej.) (u mnie)

(4ª edyc.): Stół obojętny, to jest Sposób do gotowania rozmaitych potraw według rozmaitości smaku przez Stanisława Czernieckiego napisany. Wilno 1744. 8º.

(5ª (edyc.): Stół obojętny..... Wilno 1782. 8º.
(podług Krajewskiego)

(6ª edyc.): Stół obojętny to jest pański a oraz i chudopacholski abo Sposób gotowania rozmaitych potraw według rozmaitości smaku i upodobania, tak względem bogatych jako też ubogich traktamentów przez Stanisława Czernieckiego napisany a dziś pomnożony. Sandomierz 1784. 8º str. 150. 18 (z opuszczeniem dedykacyi - z dodatkiem potraw) (u mnie)

(7ª edyc.): Stół obojętny, to jest pański a oraz i chudpacholski, abo sposób gotowania rozmaitych potraw ... przez urodzonego Stanisława Czernieckiego... napisany. Wilnow druk. Królewskiej przy Akad. 1788. 8ºº str. 119 i 17. (w bibl. uniw. Krak.)

Kucharz doskonały okazujący sposób poznawania, rozbierania i sporządzania różnego rodzaju mięsiwa, ryb etc. tudzież robienia wódek, likworów, syropów ciast i cukrów, z francuskiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądka. Warszawa nakład i druk Michała Grölla. 1783. 8º.

(2ª edyc.): Kucharz doskonały.... z francuskiego przetłomaczony przez Wojciecha Wielądka. Edycya druga poprawiona. Warszawa nakł. i druk. Michała Grölla. 1786 ~~8º~~ 8º str. 422 i k. 13. (Od str. 396-422 jest słowniczek kucharski) (u mnie),

(3ª edyc.): Kucharz doskonały i w wybornym guście z oszczędnością dogodny, z kopersztychami zastawiania stołów, przez W. Wielądka z nowych francuskich i niemieckich autorów przetłomaczony. Warszawa 1800. 8º. 2 Tomy.

(4ª edyc.): Kucharz doskonały i w wybornym guście... przez W. Wieladko z nowych francuzkich i niemieckich autorów przetłomaczony. Nowa edycya. Warszawa 1808. 8º. 2 Tomy.

Kuchnia. – Sławny rzeźbiarz Canova, był najprzód kuchcikiem: pierwszem jego plastycznem dziełem był lew z masła, zrobiony do zastawy stołowej, podczas uczty którą dawał Messer Falieri; co zwróciło uwagę tego pana na talent rzeźbiarski swego kuchcika, któremu dopomógł do wykształcenia się w zawodzie skulptury. – Nieśmiertelny Rafael za młodu trudnił się malowaniem majolikowych talerzy dessertowych, które nabyły rozgłosu i wielkiego uznania. – Gastronomiczna sztuka w średnich wiekach najwyżej była rozwiniętą we Włoszech, jak widać z obrazu Pawła Veronese w Wenecyi, przedstawiającego Wesele w Kanie galilejskiej. – Przy wykwintnych objadach przed każdym gościem, kładzie się po prawej stronie talerza łyżkę, oraz nóż i widelec na podstawce srebrnej lub kryształowej (aby nie zbrukać obrusa) oraz szklankę na wodę, drugą na wino, trzecią mniejszą na Maderę i kielich na wino szampańskie (czyli raczej przy deserze rozdają się kielichy z winem szampańskim). W sali niepowinny się znajdować zwierciadła i zegary. Na 10 gości rachuje się jednego służącego. (Ciekawe szczegóły gastronomiczne, oraz karty kucharskie (menu) zawiera książka: Schwarz Adolf: Haus und Küchen-Brevier. Leipzig (Otto Spamer) 1875. 8º 6 Mark. Steinbrecher Christiane: Brevier der Landwirthin. Leipzig 1879. 8º)

Wina. – W Szampanii (Champagne) istnieją 3 gatunki wina musującego: 1) Crémant (słabe), 2) Mousseux, 3) Grand Mousseux (wyrzuca najdalej korek) – także rozróżniają 3 gatunki: 1) Sillery (zwyczajne), 2) Grand vin czyli Qualité superieure, 3) Qualité exquise czyli Vin royal, imperial, fleur. – pod względem barwy rozróżniają 1) Rosé (lekko-różowe), 2) Oeil de perdrix (brunatne – zwykle psujące się już). – Najsławniejsze fabryki

wina szampańskiego są w Rheims, Epernay, Ay, Mareuil, Châlons. – Najcenniejsze wina były szampańskie: Veuve Cliquot (+1866), dziś zaś są: G. H. Mumm et Comp. w Reims, która to fabryka r. 1874 sprzedała 439956 flaszek wina szamp. – Fabrykowane szląsko-niemieckie i styryjsko-austryackie wina szampańskie różnią się od prawdziwych francuzkich smakiem. – We Francyi w lecie dają do kielicha wina szampańskiego na spód kilka kawałków lodu co zowią „Fisane". – Sławna jest Rotschildowska kapusta z winem szampańskiem przez 24 godzin gotowana. Butelka wina szampańskiego w lecie tylko 10 minut w lodzie trzymana być powinna. – Madera i Sherry na kilka godzin przed piciem powinny być dekantowane (przelewane)

Materie, obicia, desenie kołeczki; pierscienie (Historyą ich obacz: Schwarz A.: Brevier der Kunst in Haus und Leben. Leipzig, Spamer, 1877. 8o.) Suknie, mody, ubiory głowy, pierścienie rękawiczki. (Sydow Johanna v. Moden- und Toiletten-Brevier. Leipzig, Spamer, 8o.) i Sydow Johanna: Brevier der Eleganz. Leipzig, Spamer, 1879 gdzie jest historya kołnierzyków, koronek i t. d.

Artes 1437 / 1-X

Ryż (Oriza) główne źródło pożywienia wszystkich cywilizowanych narodów wschodniej Azyi; pochodzi ta nazwa z arabskiego eruz. W Azyi znany od najdawniejszych czasów. zaniesiony przez Arabów do Hiszpanii i Włoch gdzie go uprawiają. Stanowi on pożywienie połowy całej ludności ziemskiej. W Ameryce zaczęli go dopiero z początkiem XVIII w. uprawiać. Są 4 gatunki ryżu: Oriza montana (rośnie na suchych miejscach), glutinosa (w wilgotnych miejscach, używany do ciast), sativa (w mokrych miejscach później dojrzewa), praecox (wcześniej dojrzewa, gorszy).

1 Tael chiński = 2 Thlr.

Smak. Wielu Europejczyków lubi śmierdzący ser i śmierdzącą dziczyznę; pojęcie więc smaku jest względne. Chińczycy smakują w zgniłych jajach; w Indyi wschodniej cenią miasto zgorzknaiałe … Stanisław August jadał z talerzy posmarowanych asa foetida.

Lutnia; nazwa pochodzi z arabskiego el oud (skorupa żółwia)

Kawa znaną była w Arabii jako napój już w XV wieku: pierwszą kawiarnię otwarto r. 1556 w Konstantynopolu, 1652 w Londynie, 1671 w Marsylii, 1672 w Paryżu, 1683 w Wiedniu. Niewiadomo, kto pierwszy wpadł na pomysł twarde i niesmaczne ziarna kawy prażyć i z nich nadzwyczaj przyjemny napój wyrabiać. Napój zrobiony z gorącej nalewki prażonej kawy działa na organizm pobudzająco lecz nie upaja; przeto też wywarł dobroczynny wpływ na sposób życia cywilizowanej ludności; a konsumpcja takowego wzrastająca służyć może za miarę cywilizacyi. Działającym pierwiastkiem kawy jest Kaffein, chemicznie identyczny z Theiną, która także podobny skutek wywiera lubo obie rośliny: kawa i herbata do odrębnych i różnych familii należą. Cykorya nigdy nie zastąpi kawy. Produkcya roczna kawy wynosi rocznie około 696 milionów funtów cłowych: najwięcej produkuje Brazylia 346 milionów funtów, potem Jawa, Ceylon, Arabia i t. d.

Herbata. Pierwiastkiem takowej jest Thein (w chemicznym składzie ten sam co Koffein) który się nietylko w chińskiej ale także i paragwajskiej herbacie (Máté) znajduje. Czarna herbata suszy się na słońcu, potem zsypana razem poddaje się krótkiej fermentacyi i lekko w żelaznych panwiach się praży i kulki rękami zwija. – Herbata zielona nie poddaje się fermentacyi, tylko po krótkiem prażeniu wyciska się dla odpłynienia cieczy gorzkawej. Najlepsza zielona herbata pochodzi z wierzchołkowych liści gałązki.

Tynktura do smarowania ciała przeciw kąsaniu insektów: 1 części proszku insektowego (Pyrethrum roseum), 2 części alkoholu, 2 części wody, rozcieńczone choćby dziesięćkroć wodą.

Leges sumptuariae albo Uniwersał poborowy na zbytki utraty i niepotrzebne wystawy (druk. w Kazimierza Kiesiołowskiego: Otia publica, vix domestica, próżnoty różne 1743. 4to str. 378–387 zawiera satyryczny projekt prawa zbytkowego z XVII wieku) (Ob: Tygodnik wileńsk. Tom VI. p. 241 Gołębiowski: Ubiory pag. 92)

Zbytkowe rzeczy: Wina, małmazya, muszkatela – Piwo wrocławskie. = Zbytki stołowe: Stół dwiema obrusami przykryty, na którym serwety po włosku złożone – Torty – Ciasta formowane moździerzowe, garnuszkowe i fumentowe – Kołacz kijowy z nadzieniem – Bijanki – Masło formowane z migdałów – Galareda – Pączki – Paszteły – Zapalona kasza z małmazyą – Głowa cukru – Limonije – Sapory – Parmazan – Wódka perfumowana do nalewki – Ręczniki haftowane – Natrząsanie gmachów ziołami i kadzenie. = Stroje i srebra stołowe: Opony z jedwabiu ze złotem w jedwab od twarzy haftowane (niektóre po 900 zł.) – Wezgłowia axamitne, atłasowe, złotogłowowe ze srebrnemi gałkami, z kosztownemi kutasami – Kolebka szarłatowa kotelrą na kryta – Kareta z frędzlą złotą axamitem podszyta – Woźniki poszosne z forytarzem i woźnicą – Rzęd axamitny – Siodło srebrem oprawne z srebrnemi strzemionami – Szable, pancerze, pałasze, korbacze, buławy, czekany srebrem i pozłotą oprawne – Zegarek srebrny. = Szaty białogłowskie: Jedwabna szata, za którą się ogon wlecze – Ormętel kunami lub sobolami podszyty. – Płaszczyk z przodkami soboloweni – Szata otworzysta by cucha turecka – Obroża na szyi

abo winda ze złotemi koronami aż za kolana - Dyn-
del u ucha - Piórko za biretkiem - Pas srebrny z zanklem
- Trepety aż do szyi - włosy trefione lub kudłone z fran-
cuska - Bramki kosztowne z pontałami - włosy przyprawio-
ne - Brwi kraszone - Łańcuszki, manele złote - Patyn-
ki haftowane - Pontały na szyi i na biresie - Korony - Ubio-
ry po hiszpańsku, włosku, francusku, - Koszula z tka-
niczkami marszczonemi - Pończochy czerwone lub białe -
Koronki płócienne po 30 zł. łokieć. - Niewiasty jeździły po mieś-
cie w karocy 6 końmi; lub gdy szła pieszo to postępowały za nią
2 dziewki w czamletach tureckich (a u uboższych w makowym
suknie) - Zarzucano niewiastą iż się umizgały, stroiły postawę,
wystawiały nogę, miały twarz pokoszczoną, brwi kraszone, uży-
wały przepalonych wódek do umywania lica, draganta, kamfory,
mastyki, łoża z namiotem. Sprowadzały z Holandyi forboty,
korony, płótna szwabskie, rąbki holenderskie. = Do muzy-
ki służą: regał, puzan, skrzypce, sztort, cytra, lutnia.

35 39

Kuchnia Europejska Szyrmy nik u Terzaki 1838 No. 6 i 7.

Bigos polski (szpinat)
" myśliwski
Barszcz krakowski
" cytrynowy
Supy migdałowi, kaparowe, mięsne, ..., grzybowe, szczawiowe, ...
mięsz mięsny (...)
Zatruwa (...)
" z moskalikiem, szara królewska, z ... , śmietana, ... – limonata – ... – ...
Kontusz ... – przecierka
Sery: ... po krakowsku, ... i ... po ... – ... szczupak po ...
... omorza: ..., karp ..., karp z ...

[illegible] [illegible] [illegible]!
[illegible] …otrzew i [illegible]
…trawy [illegible]; [illegible], [illegible]-
[illegible] [illegible] [illegible]
…zielony [illegible], nie miękki
[illegible]
[illegible], [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible],
[illegible], [illegible] [illegible]
[illegible]
[illegible] [illegible].

Jabłka: Sztetyny

Gruszki: Bergamotki, Małgorzatki

(Apricose)
Morele – Brzoskwinie – Czereśnie

Śliwki: Węgierki, Lubaszki; Damasceny

Pieczarki (Szampiony), Trufle

Pług, Socha Płużyca (na Wołyniu), Sosnik (na Ukrainie)
Radło.

98 41.

Od potraw przyjęły niektóre familie szymneckie nazwy: Maldrzyki, Kiszka, Werepuzaka.

Olitew. potraw. Ludwik z Pokiewia

69 42

w Warszawie 1820 r. Chodot et Poirié: Fricassée à la Leipsic, Pâtes à la marengo. Cotelette en papillote, Boudin à la Richelieu, Poulet à la Tartare, Oeufs au miroir, Tête de veau en tortue, Salade de volaille, Poulet à la Polonoise – nazwano ten zakład Salon gastronomiqui.

podpalanie sosu
glasa
bulion
farsz
żele, żeliki z kur
konsoma
blanszerować odgotować
przefasować przez sito
przepasować
lejzon (z żółtek i śmietanki
słojka (ciasto listkowe)
kroton (ze skórki z bułki
do pierzyków
kostki z bułki pokrajanej smażone
macedoan z jarzyn (piure z marchwi groszku, pietruszki w bulionie ugotowanej)
panad z bułki
krut z bułki
skalop (eskalop) = żeliki
smak (zaprawa) cyli zrazik malenkie okrągłe pokrajane.
kispia (szynka wieprzowa)
plewa - (od stadła, zająca - błona.
kiełbaśnica
furzyca (z zająca)
wypaprosżyc
kurisz czyli nóżka z kur
kokilki = muszle
farsz
panad) do pasztetów
finzerwa (z cebuli szampionow siekanych
skalop)
krustad (ciasto obejmujące pasztet gdy niema w nim jeszcze napełnienia)
donica (ma kotra
tembal (krustad do pasztetu z makaronu
wolowant (krustad z francuskiego ciasta fałdowany)
kasterol (krustad do pasztetu z ryżu wypieczonego
bordiur (krustad do pasztetów z legumin)
blankiet z indyka
perduta z jaj
poglasować
matlot z ryb
ząbek czosnku
pomada
aufsztycherek (instrument do wycinania ciast okrągłych)
maskować
garnirować
koszenila
karmel
ryj (rüssel u świni)
rozczyna (ciasto na chleb)
dzieża (do chleba)

Głowa z dzika
Schab z dzika
Dzik na pieczyste

dusić 71
tuszyć (nad ogniem) dünsten
denarek (z żelaznych prętów podstawka)
słoje mięsa Fasern
plewka czyli błona (na wierzchu na surowej polędwicy) przymorgu)
tresowana brukiew w kulki
garnitur
garnirować
wołowy mięknisz
krzyżówka
makotra (w poznańsk: masielniczka czyli kierzynka)
smak z ryb
glaz

4/4

1578 Łaszt smoły
100 klepek, Waszczek, Łupczek, Wan-
gosz, Balów,
Kopa Cembrowiny Tarcic.
od maszty

1780 Od beczki Ryb pruskich i krole-
wieckich węgorzy, śledzi, czy
z beczki wysolonych lwowskich najlepsze
Od Miedzy Wyżyny

Od 100 suchych ryb
" Łososia suchego
" Jesiotra więdłego
" troszki tunow.
" beczki śledzi
" dorszy i sztokwiszu
" lwowskich szczuk

1629 Od beczki perek, flader, słodków.

1607 a raze pisium salitorum lublin-
rensem: sosnowki, jodłowki gorsze
" " salitorum Kijowski, Dąbrowski
lepsze

Listy z zagranicy przez
Stefana W. w 16ce.
Wilno 1842r.

R. 1..; 1 kosztowało w [illegible] roku
Łosoś [illegible] 10 zł
szczupak [illegible] 8 zł
d° podstawna 4 "
[illegible] 2 " gr. 20
zawianek gr. 10
karp główny [illegible] i krakowski 6 zł
podstawny wyskoczek zł 4
sandacz zł 1 gr. 6.
bolen albo rapa najgłówniejsza gr. 24.
~~(w [illegible] jaź)~~
jazgarzów kwarta gr. 8
jaź główny gr. 8
certa rosła żywa gr. 4.
piskorze
sielawy
~~[illegible]~~ krąpie
kiełbie
miętusy
sołtyki
płoci
[illegible] kandyzbrot
farszna
karmelmon
Mączarz
Łajamonik
Szpadnik (robiący lakowe)
[illegible] (garncarz)
Płótno pacześne
Rasa .. materyje
Kamrad sztuka 12 5 zł
Saja sztra [illegible] 80 zł
Bajeta d°
[illegible] materyje 7 6 zł
Szadra Tokiel 3 zł

materyje [illegible]

brzanka brzana
jelec
kiełb
płocica
szczeble drobne ryby
fliz

r. 1824
Berlinkan
Bereuter
Dekarz [illegible] co deki [illegible] wyrabia
Dorożkarz
Drwal rębacz drzewa
Froter
Krzesłarz (tapicer)
Kofrykarz
Nożownik
Perafinik
Szmatarz } zbierający
Szmaciarz } do papieru
Strychan (cegielnik)
Trzgarz [illegible]
Traiz cornadrzewa

Mezzelan gładki [illegible]
14 groszy
[illegible] niemia[illegible]
D° [illegible] kamleta
materyja
Kilim
Muszet bez czerwony wil[illegible]
[illegible] łokieć materyi
[illegible] modnie
[illegible] 13
[illegible]
[illegible] zł [illegible]

[illegible] bekt vermindert würden zu welchem
[illegible] einer Verschwängung a, nach Erfordern
[illegible] t werden kann.
von [illegible] den Theile, durch einen Zug im Stück
und Abbrennungen des oben und Untertheiles angehenden Theile oder
Schlußlinien b h n h b haben die Röcke mit ihrer Schoßtheilnath
h t unmittelbar mit den beiden Theiltrennen ff oben bei 2 Zoll
und mit dem vorderen Eglisirungsstrich b, bei 1 Zoll überwärts, o.
der bei letzteren in die Gegend der ersten Knopflöcher nicht etwas
oberhalb zu fallen, wodurch das Abstehen des Rockes bei den
verschiedenen Leibesbewegungen verhindert wird.
Die Schweifung bezweckt man an fertigen Röcken durch Versetzung
der Seitennath h t. Die Schoßnath fallen auf die Mitte des selben der
Länge ungefähr 8 Zoll von [illegible] zurückgesetzt, über die [illegible]
[illegible] Hüften in concave und convexe Bogenlinien [illegible]
mit einer [illegible] ganzen Schoßbreite [illegible] von 3½ Zoll [illegible]
[illegible] Haltung mit einer Schoßweite [illegible]
[illegible]

z Turcyi
Pasy jedwabne rukawiczowe 17 złd
Kaba biała sztuczne złd 12
[illegible] Surmiłżu złd 2 gr. 20.
[illegible] tureckie [illegible] i żółtych 47 złd.

Radziwiłka
Bekieszka
Kamizelki szufłowa (juffe au cor) robota
Mantyłasy stawatne (jutrie)
Szosto Kory
Krymka czapka
założki dla kobiet ubior
szorce białogłowskie smussowe z derką dla kobiet ubiór
szwedki dla kobiet ubiór
szufto Kory
multan rodzaj miecza
potrowiec
cana } ozrewione nie zbroje
jajnur
nożeńki } robili
Tyżniki } miechowsicy
ttomoki } (zatrzymane)
sklenice } Kubki
i ogitki } do picia
[illegible]

Warszawa Styczeń 1787. 75

Faska Masła 30 zł.

Kontuch Chmielu 20 Czerw. zł.

Wół 5 czerw. zł. 18 zł. Dukat 12 zł.

Korzec mąki żytn. 18 zł.

Gęsi para 4 zł.

Bakalie (migdały, rodzenki, daktyle, figi, orzechy)

Wino wołoskie od Odobeszt białe

Wino 1780

Żyta szromłotnego beczka 52 zł.

[illegible] letniej obietrej [illegible] 80

Masła funt 20 gr.

Grzybów funt 5 zł.

Miara (na [illegible]) = 12 garcy

Do Gdańska przybywają: statki; Komięgi; Byki

Dużwy, Gallery, Łobitki (z płótnem) Kozy.

Potum futra

Fabryka Makaronów w Warszawie.

Że jest stracono rocznie z Polski Austryi po
rozbiorze 5.000000 złp.

76

Łabry – Lumbowska

Włoszczyzny przyszły do Polski z Boną n.p. pory (porro), selery (celeri), cebula (cippola), sałata (salata), karczoch (carciofo), kalafiory (cavolo fiore), kalarepa (cavolo rapa), szparagi pomidory, burak

Słownik Lindego obejmuje wyrazów 58739, Słownik Wileński (1861 r.) 108513, Słownik Szyszkowskiego (?)

Człowiek wykształcony posługuje się najwięcej 3000 do 5000 wyrazów (Whitney: Życie i wzrost języka przekł. Dygasińskiego 1884)

C.

Sztuki piękne

(Dodatk

Kuchnia

W XIX wieku weszły do kuchni polskiej potrawy z Francji
Zupa ziarniana Julienne -
- " żółwiowa
Hors d'oeuvre
Majonezy
Ryby na zimno (en bleu)
Drobie w cieście smażone.



Rośliny warzywne czyli Jarzyny w Polsce.

Anyż (Pimpinella anisum) – Bazylia (Ocymum ba-
silicum) – Bób (Vicia faba) – Bulwa (Helianthus tuberosus)
(Topinambur) – Burak czerwony. Ćwikła (Beta cicla) na Litwie: Płodziot
– Cebula (Allium cepa, Zippola): letnia, zimowa (Allium
fistulosum), szalotka czyli jerozolimska (ascalonicum), perłowa, ~~czyli~~ Pory
(Allium Porrum. Spanischer Lauch). Czosnek (Allium sati-
vum). Rokambul (Allium scorodoprasum, Schlangen Knoblauch)
Szczypiorek czyli Trybulka a na Litwie Tatarka Tatarczyka zwany
(Allium schoenoprasum Schnittlauch) – Chrzan (Cochlearia
armoracia. Meerrettig) – Ćwikła – Cząber ogrodowy (Satureia
hortensis Bohnenkraut) – Czarnuszka (Nigella sativa,
Schwartzkümmel) – Czosnek – Draganek dawniej
Toroń zwany (Artemisia dracunculus, Estragon, Bertram),
Dynia czyli Bania (Cucurbita pepo) (Marrow) – Dzięgiel, Arcydzięgiel
(Angelica archangelica. Engelwurz). – Endywia czyli Szczerbak (Ci-
chorium endivia) – Estragon czyli Draganek albo Toroń – Fasola,
podług Syreniusza Bób albo Groch turecki (Phaseolus, Fisole) tyczna,
szparagowa czyli szablak, niechotka – Głąbiki czyli sałata krakows-
ka – Gorczyca (Sinapis Senft) – Groch (Pisum) Łuszczak, cukrowy –
Jabłko miłosne czyli Pomidor – Jarmuż (Brasica oleracea acephala
Krauskohl) – Józefek (Hyssopus officinalis) – Kalafiory (Bras-
sica oleracea botrytis, Blumenkohl) – Kalarepa (Brassica oleracea

caulorapa Kohlrabi) – Kapusta (Brassica oleracea, Kohl) głowiasta biała capitata, Kraut, Kappus) włoska (Wirsing Bsavauda) – Karczoch (Cynara scolymus, Artischoke) – Karpiel czyli Brukiew (Brassica oleracea napobrassica, Kohlrübe, Wrucke) – Kartofel (Solanum tuberosum, Erdäpfel) – Kawon (Cucurbita citrullus, Wassermelone) – Kminek – [illegible] Coriandrum sativum) – Koper pospolity (Anethum graveolens, Dill) – Kuczmerka czyli Cukrowe Korzonki, Marek (Sium sisarum, Zritzel) – Majeranek (Origanum majorana) – Mak (Papaver somniferum) – Marchew (Daucus carotta, Möhre) – Melon (Cucumis melo) – Ogurecznik (Borago officinalis, Gurkenkraut) – Ogurek (Cucumis sativus) Korniszon – Oman pospolity (Inula helenium, Alant) – Pasternak (Pastinaca sativa) – Pieczarki (Agaricus campestris, Champignon, Feldblätterschwamm) – Pieprz turecki (Capsicum annuum; Spanischer Pfeffer), Papryka – Pietruszka (Apium petroselinum, Petersilie) – Pomidor (Solanum lycopersicum, Liebesapfel) z Ameryki – Pory czyli Cebula. – Poziomki (Fragaria, Erdbeere), Truskawki. – Rapontyka zielna czyli Roszponka jarzynna, Sałatka polna (Valerianella olitoria, Feldsalat, Rapunzel) – Rapunkuła (Oenothera biennis, Rapunzelwurzel), Seler, Wiesiołek dwuletni koło Krakowa dziko – Rokambuł czyli Czosnek, Cebula – Rzepa (Brassica rapa, Wasserrübe, Turnips) – Rzeżucha ogrodowa (Lepidium sativum, Gartenkresse) – Rzeżucha wodna (Nasturtium officinale, Brunnenkresse) – Rzodkiew (Raphanus sativus, Rettig) Rzodkiewka (Radieschen) – Sałata, Łoczyga (Lactuca sativa, Salat) składana czyli endywia, polna czyli

Jmarzef

roszponka, głowiasta, krakowska czyli Głąbik. — Jelery czyli Opich błotny, Mirzyk (Apium graveolens rapaceum, Knollensellerie) — Szalotka czyli Cebula — Szampinion czyli Pieczarka — Szczaw (Rumex acetosa, Sauerampfer) — Szczerbak czyli Endywia — Szczypiórek Cebula — Szparag (Asparagus officinalis, Spargel) — Szpinak (Spinacea oleracea, Spinat) — Tatarka, Tatareczka, Trybulka, Szczypiorek. Cebula — Torón, Draganek — Truskawki Poziomki — Trybulka. Cebula — Tymianek ogrodowy (Thymus vulgaris) czyli Szmer polny.

Najpierwszą potrzebą u wszystkich stanów i we wszystkich
krajach ziemskich jest pożywienie. Potrzeba ta objawia się
jednakowo tak u zamożnych jako i u biednych. [illegible] Sposób
w jaki sobie człowiek swe pożywanie zdatne do pokarmu czyni
i przyprawia okazuje jego stan oświaty. Potrzeba pożywienia
[illegible] nauczyła dzikie narody łowiectwa, rybactwa,
pasterstwa i rolnictwa. Bogactwo pokarmów i rzeczy do pożywie-
nia służących zrodziło staranie się o rozmaitą i smaczniejszą
przyprawę takowych. Ze wszelkich 3 państw przyrody używa
człowiek rzeczy dla zaostrzenia apetytu i smaku: w solach,
nasionach ostrych, kwasach roślin. Służą mu zwierzęta, ma
różne materiały które przez mieszanine, gorąco, dym, kiśnienie
urozmaica. Naczyń używa najprzód kory z drzew i roślin, muszli
skór zwierząt, rogów kamieni, potem plecionek dalej naczyń
z gliny, fajansu, szkła, porcelany, kruszcu.
Rzeczone pokarmy rozmaicie od różnych ludów przyprawiane bywają
nawet pojedyncze okolice różnią się w kształcie pieczywa (stąd
polska kuchnia) są potrawy do których całe narody przyzwyczaju-
ją zamiłowanie. — Przy wzroście oświaty sztuka kucharska wez-
wała naukę do pomocy, utworzyła sobie system i porządek
zupy i sosy zaostrzają apetyt do mięsnych potraw; pasztecz-
ciki i entrées daje wypoczęć zębom, ryby ochładzają język,
pieczeń i [illegible] sałata znów nowych sił potrzebują które się
deserem kończą. Różne gatunki win pomagają znacznie tra-
[illegible] smakowi i urozmaicają. —
Z pokarmów ryby, żółwie i żaby nie lubione jaszczurki wszystk
czarny jadł jako lekarstwo scincus officinalis z Egiptu)
ptaki, zwierzęta (bobry także zawoły mięso ludzkie w oblężeniu jedzono)
pod Moskwą) rośliny: cukier r. 1173 od Krzyżowców z Syryi przyniesiony)

że że Portugalczykowie na wyspach kanaryjskich chodowali Hiszpanie w Ameryce cukier zaczęli pielęgnować w XVI wieku żyto znane u Greków i Rzymian, jęczmień, pszenica przyszła najpóźniej z Egiptu (Triticum (?)) Ziemniaki r. 1586 sprowadzone do Anglii od r. 1771 głodowego powszechne, owoce jabłka (japorty, damaszeny, łubaszki, małgorzatki, węgierskie śliwki, [illegible] wino, herbata, kawa
Przyprawa rozmaita: Sól, Szafran, Kręzmorka, Pieprz cynamon, muszkatułowe gałki, Imbir.
Dzieła kucharskie – Kucharzom męskim większe zdolności przypisywano niż kobietom – Kuchnia polska – pasztety pochodzą z Włoch, Zwyczaj Torty w XV wieku, lody i kremy dopiero w XVIII wieku. Napoje wino. Do uprawy wina wiele się przyczyniło chrześcijaństwo używanie do mszy. Benedyktyni i cystersi pielęgnowali winnice (Ob: Georg Heinr. v. Carlowitz. Versuch einer Kulturgeschichte des Weinbaues Leipzig 1846.) Krzyżacy w Prusiech sadzili winnice. – Piwo dawne i browarnictwo. – Wódka Aqua vitae w XV i XVI wieku używana w aptekach przeciw Zamorom, do nas z Moskwy w XVII wieku gorzelnie i szynki – tytuń przez Kolumba 1492 odkryty, Jan III palił
Gustav Klemm Allgemeine Culturwissenschaft II Bd.
Die materiellen Grundlagen menschlicher Cultur. – Einleitung – Das Feuer – Die Nahrung – Getränke – Narkotika. Leipzig 1855 (Romberg) – I Bd
I Bd. Die Werkzeuge und Waffen ihre Entstehung und Ausbildung. Sondershausen (G. Neuse) 1858
III Kleidung Trachten und Schmuck
IV Wohnstätte Hausrath, Fahrzeuge
) nie wyszły.
V Gefäße

Zur Geschichte der Feinschmeckerei (Tagespresse 1876 Morgenblatt No. 27 vom 28 Jänner 1876 Feuilleton)

Kawiarnię pierwszą otworzono w Warszawie 1758 dla Sasów dworskich, r. 1763 drugą – w Wiedniu 1698 pierwszą Kul-czycki

1787 Paweł Tremo maitre d'hotel
Jan Rychter cukiernik 32
Schitze Mundkoch
Unger Kucharz
Zanicki Pasztetnik
Dupont Mundkoch
Mitki }
Zulich } cukiernicy
Dobrowolski }
Bendel Kucharz

Cukiernik nadworny Augusta III i Stanisława Augusta Jan Rychter + 11 Lutego 1829 w Warszawie mając 91 lat.

Salukiewicz Kuchmistrz x. prymasa Łonia-
towskiego potem u Walewskiego Micha-
ła wojew. sieradzk. w Tuczynie na Wołyniu

85

Ludewig Henryk Bogumił nadworny cukiernik króla Stanisława Augusta rodem z Saxonii przy Koenigstein + około 1808 w Warszawie mając około 70 lat.

Restauracye Kuchmistrzow w Warszawie 1829
Alexander Konti (i Antoni Anderloni (hotel
Rzymski przy ulicy Miodowej) — D. Fleurteux
i Loitier restauracya (w hotelu Rzymskim przy
ulicy Miodowej)

<u>Foxal</u> (Nowyświat Nr 1297). Fryderyk Kabryt bankier z Fr. Ryxem r. 1776 założyli Vauxhall w ogrodzie na widowiska

<u>Fraskaty</u> ogród (ulica Rozbrat No 1930.) założył ogród około r. 1815 Szymon Chowot restaurator

<u>Szwajcarska dolina</u>, r. 1827. Stanisław Stefszyński wystawił ogród

<u>Wiejska Kawa</u> (ulica Wiejska Nr 1727) r. 1782 ogródek i kawiarnię założyła Nejbert wdowa.

Publiczne reduty założył Salwator Włoch
za Augustu III w Warszawie 38

57

Kawa herbata.

Ormiński Tomasz Med. Dr. Prof. w Akad. Krak. Sekr. Król.

Kalendarz na r. 1703

Co za skutki czyni Koffe albo po naszemu Kawa gdy jej kto zażywa
" jest bób arabski i u nas w Polsce
" już się zagęścił pod imieniem Kawy
" bo wielce jest w używaniu na bolenie
" głowy, Katar, paraliż, drzemie serca,
" niestrawności żołądka i t. d. jakoż ja
" sam w Wiedniu, Wenecyi i Rzymie
" używając tego trunku czułem po nim
" folgę i niejako wiele rzeźwości."

Liście Thee co sprawuję?

Sen odejmuje bez szkody; dla tego Kupcy którzy w nocy wiele pisać mają w Wenecyi piją Thee – wiele pomaga żołądkowi " używałem i ja tego ziela po
" trosze, ale mej Komplexyi przyzwoitsza
" Kawa de mane et sub serum Tokajskie
" merum daje mierną miarę."
(wino czyste)

Kalendarz na r. 1702 w Zamościu w dr. Akad.

— na r. 1701. 4º Zamość.
pisze że jeździł do Rzymu 17.. na jubileusz

— na r. 1699. w Zamościu 4º

— Klucz prognostykarski t. j. rzetelne objaśnienie słów i przezwisk nie wyrozumianych, których Ormiński Kochański i inni Astrologowie w Kalendarzach i Prognostykach swoich używają. Supraśl w druk. [illegible] 1723. 4º

90

Krasiński Tadeusz S. J. ur. 1675 był 18 lat myssyonarzem w Tureczyznie i Persyi od r. 1720. † 1756 w Kamieńcu podolskim mając 81 lat. (ob. Wolski p. 273)

Pragmatographia de legitimo usu ambrozyi tureckiej, to jest opisanie sposobu należytego używania kawy tureckiej. Warszawa 1769. 8vo kart 18.

31 59

Postny objad albo zabaweczka. 1757 r.

Opisanie sposobu nab[illegible] tego używania [illegible] Tureckiej [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

Brilat Sovarin powiada: że sztuka kucharska jest
najpierwszém rzemiosłem w świecie. Adam urodził się na
czczo; a nowonarodzone dziecię jak tylko przyjdzie na świat,
wydaje krzyk, który się dopiero utula przy piersi matki.
[illegible]stwo podaje nam środki do utrzymania życia; wy=
kształcone sięga rozległą swą znajomością aż na pole medycyny
uczące przyprawiania potraw pod hygienicznym względem zdrowiu
ludzkiemu pomocnych, a nawet aż w oddział sztuk ~~pię~~ na=
dobnych, zachęcając wystawnością i nadobnością potraw do
lepszego ich spożycia w czém naturze samej pomaga. Człowiek
pomiędzy wszystkiemi trawiącemi żyjątkami najmniejszy co do
objętości ma żołądek, co mu też dało powód, oprócz jarzyn i
owoców posiadających mało pożywnych części do szukania in=
nego pożywniejszego pokarmu to jest mięsa. Pierwotni ludzie
dopokąd przypadkiem ognia nie wynaleźli zmuszeni byli żywić
się przez wiele wieków surowem mięsem; później przy pomocy
ognia doszli do przekonania iż mięso ze zwierzęcia pieczone, nie
równie smaczniejsze jest od surowego. Zabytkiem owego pierwot=
nego spożywania surowego, są u nas dzisiaj jeszcze szynki su=
rowe, wędliny, półgęski, śledzie solone, bałyki, sardele, kawiar
i t.p. — Kuchnia i teraz idzie jak dawniej na czele cywilizacyi
narodów. Wszystkie najgłówniejsze epoki życia ludzkiego, jako też
najważniejsze narodowe historyczne dzieła opierają się o kuchnię.
Urodziny, imieniny, zaręczyny, wesela a nawet pogrzeby kończą
się ucztą. Najgłówniejsze święta i uroczystości doroczne, jak
Boże Narodzenie Wielkanoc, Zielone Świątki Zapusty a nawet
Post znamionują się wielkiemi wymysłami gastronomicznemi. Zwy=

ięstwa, układy o pokój traktaty [illegible] sejmy a nawet zebra=
nia i zjazdy uczonych obchodzą się radosnemi i wspaniałemi ucz=
tami i bankietami. Wykwintność kuchni służy nawet dziś za skalę
cywilizacji. „Powiedz mi co jadasz, a ja ci powiem czem jesteś" mówi
znane francuskie przysłowie. Nie tylko same lekarstwa lecz pokarmy
pożywne i lekkie choremu do zdrowia pomagają. Wychodząc z tego
stanowiska powiada znany warszawski profesor medycyny Dr
Wolff: „że z czasem przyjdzie do tego iż doktorowie oprócz nauk
lekarskich, będą się uczyć i sztuki kuchennej; bo między zewnętrz=
nemi wpływami życia, pokarmy dla człowieka mają pierwsze
miejsce; gdy są dobrze sporządzone, poparte nauką i zgodne z siłami
słabego lub zdrowego człowieka, utrzymują organizm w porządnym
stanie." – Osoby które dobrze jadają jeżeli tylko z tym też nie
przeładują żołądka (co się zresztą tylko osobom trafia u których
dobre potrawy, rzadką i niezwykłą są rzeczą), późnego dochodzą
wieku. Ludwik XIV król francuski, wielki łakotniś, żył przeszło
70 lat; książę Talleyrand, który nową i wykwintną kuchnię pra=
wie po całej Europie rozkrzewił, książę Meternich znany gour=
mand, Ludwik Filip król francuski, wielki gastronom, doczekali
się późnej starości, i można to powiedzieć, iż nie kuchnia, lecz
nieszczęścia polityczne jedynie tylko skróciły im życia. Dobry
kucharz, jest u pana swego doktorem. Grimaud de la Renier pisze
w swem kalendarzu gastronomicznym: „Szczęśliwy ten pan który
ma doskonałego kucharza, on powinien go traktować nie jako
sługę, ale jako przyjaciela" – od dobrego kucharza zależy wielce
Lepiej mieć szkody za talar, niżeli za szeląg wstydu!" reputacja domu, gospodarstwa, a zły kucharz niesmacznemi po=
trawami wstyd tylko panu swemu przynosi. Dla bogatego pana
największa sława, jeżeli przepychowi jego stołów drudzy zaz=
droszczą, i ta sława jest honorem dla pana i jego kucharza.
Od najdawniejszych czasów dobry kucharz zawsze był w wielkiej
cenie nawet u monarchów. Cesarz Marek Antonius kucharzowi
swemu darował miasto. Fryderyk wielki zbogacił swego kucharza
równie jak i Alexander I cesarz rosyjski swego sławnego kucharza
Biketa, o którym mawiał: „że go nauczył dobrze jadać."

Pierwsi Grecy zaczęli dobrze jadać i potrawy wyszukiwać, za=
prowadziwszy u siebie naczynia takie, które mogli stawiać na
ogniu. Archestratos sławny kuchmistrz grecki, miał zwyczaj zwie=
dzać sąsiednie narody, przypatrywać się różnym sposobom przy=
rządzania potraw i takowe w Grecyi rozpowszechniać. Rzymianie
zakosztowawszy u Greków lepszej kuchni i wykwintniejszego
życia, wydoskonalili sztukę kulinarną aż do zbytku, dla dogo=
dzenia smakowi z wszech stron świata, z Azyi, Afryki i Europy
sprowadzali materyjały do potraw. Przynieśli oni do Europy brzos=
kwinie z Armenii, morele z Persyi, pigwy z Sydonu, maliny z gó=
ry Ida, wiśnie z nad Pontu, trufle z Afryki, bażanty i pawie
z Azyi. Co tylko było najdroższego, i czego trudno było dostać,
to figurowało na ich stołach; podobnie jak u Rossian dzisiej=
szych. Potrawka z 500 móżdżków strusich, z 5000 języków słowi=
czych, paszteciki z wątróbek papug, objady Lukulla
które od [illegible],000 do 50,000 drachm złota kosztowały, bankiety Anto=
niusza wyprawiane dla Kleopatry, uczty przez
Kaligulę dawane – znane są powszechnie. Po upadku państwa rzyms=
kiego sztuka kulinarna podobnie jak inne nauki i umiejętności
przechowała się w klasztorach. W średnich wiekach Francuzi pierwsi
zaczęli żyć wystawniej pojawiają się u nich sute uczty czyli ban=
kiety, która to nazwa pochodzi od słowa bancus t.j. ławy zasie=
lonej potawiem), które do tego stopnia wystawności i przepychu
doszły iż takowe później osobnemi prawami zbytkowemi (leges
sumptuariae) ograniczać musiano. Henryk III były król polski
a potem francuski zaprowadził modę fryzowania czyli karbowa=
nia obrusów naokoło stołów (naśladując w tem karbowane kołnierze.)
Za czasów francuskiego króla Ludwika XIV kuchnia francuska przy
wystawności dworu, poszła wysoko w górę. Bankiet który wielki
Kondeusz dla Ludwika XIV w Chantilly wyprawił, sławny tragiczną
śmiercią słynnego kucharza Vatel'a kosztował 60,000 talarów.
Za Ludwika XVI kucharstwo stało się już sztuką potrzebującą nauki.
Z wstąpieniem na tron cesarza Napoleona I kuchnia francuska
wydoskonaliła się do najwyższego stopnia z powodu wydawanych

balów po zwycięztwach wielkich wojskowych. Słynęły wtedy kuch=
nie z wytworności stołów księcia Tayleranda księcia Murata
i.t.d. Najwięcej zaś wydoskonalili kuchnię francuską sławni
kucharze: Lagipier, Robert, Bouchet, Riquet, Lasne, Richaux,
Carême, kucharz nadworny cesarza rossyjsk. Alexandra I, Fran=
ciszka, króla angielskiego Jerzego IV (u którego brał 12,500 franków
rocznej pensyi) a w końcu bankiera Rotschilda, któremu to
kucharzowi w robieniu ciast, potraw zimnych, mięsnych, rybnych,
w daniach słodkich nikt nie mógł wyrównać. Napoleon I miał
sławnego kucharza Lepaża i cukiernika Pierona; lubiał dobrze
jadać i zachęcał do wydoskonalenia sztuki kucharskiej.
Kuchnia z modą idą dziś na wyścigi po całej Europie

Dzieła kucharskie:

Kuchmistrz polski czyli Poradnik napisany przez doświad=
czonego w pierwszych domach polskich kuchmistrza,
zawierający sposoby tak przyrządzania najwykwintniej=
szych potraw, jako też wykaz stósownych pokarmów
i napojów dla różnego wieku i organizmu. Warszawa
(w druk. Stanisława Strąbskiego i Gazety codziennej) 1850. 8º.
Tom I k. 2. str. 272. x. – Tom II k. 2. st. 369. x. (Gebethner 13 zł. 10 gr.)
Kucharka litewska zawierająca przepisy gruntowne i jasne włas=
nem doświadczeniem sprawdzone sporządzania smacznych
wykwintnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów po=
traw... przez W. A. L. Z. Wydanie trzecie, nakładem au=
torki. Wilno (druk. Józefa Zawadzkiego) 1863. 8º. st. XXVIII. 519.
Mały kucharz polski czyli sposoby gotowania potraw naj=
używańszych w Polsce przez A. K. Poznań (nakł. Lud.
Merzbacha) 1862. 12º. k. 2. str. 115. 15 zł.

W Oczku są bardzo zdrowe poglądy co do dyetetyki – na przymiot radzi używać Kurzawy (Kąpieli parowéj), Gwajak, Salsaparylli, Chiny (którą na wszystkie niemoce bardzo wychwala pag. 135) – W febrze radzi polewkę barszczową z żółtkiem nietłustą, barszcz z kurzęciem albo kapłona posili i ochłodzi (p. 249) – słów polskich wanatomiey ubóstwo (p. 264) – p. 269 wspomina że był in montibus Pyrenaeis – wspomina węgierską chorobę cemer (p. 271) w Księdze II opisuje sposób badania chorego (namowa, uryna) – sfera żadna (cacochymia) – przekwintów zachcenia mu się – austeryarz – śledzona (śledziona) – O korzeniu Chiny (którą w Azyi zowią Campatą pisze, że ją cesarz Karol V. z pożytkiem używał..... „Widziemy być niektóre choroby tak uporne,
„które by balsamem mazał, a wszytkę k temu aptekę w zjeść
„dał, poratować ich trudno: powiem ja że są choroby, których
„nikt jedno Bóg sam nie uleczy..... powiem też, żeśmy
„tu w Polszcze ciężkie, długie, a prawie opłakane choroby
„ją (Chiną) leczyli, o czém pisząc chlubliwym zrazonem być, a
„ciebie próżnemi słowy bawić nie chcę: tegoć jedno nie zamilczę, że panią jednę na dworze Króla ś.p. Augusta nam
„było leczyć dano: która miała bole po wszytkiem ciele, duszność w piersiach, teskność ze drżeniem serca, womity, kłócia
„i parcia w żywocie, mdłość, członków bolenie, sna nigdy na oczu,
„przez jedzenia, z wielkiem pragnieniem, wszakoż przez z nacznej
„febry, a co wielka w nocy bole, od miesięcy kilko przyrodzonych
„rzeczy z zawściągnieniem: tam my, a było nas medyków pięć iż
„męża miała, obawiając się a dobrze aby nie ciężka przypatrując,
„i bab do niej co mogło być bywalsze przysadzając: a wiedzieć co z nią
„około zdrowia z desperowaną czynić nie mogąc, chinęśmy pić dali,
„a syropy dobrze z decoctiami uczynione, którémiśmy ją ratować chcieli,
„odmieniwszy, chiną mówię dni dwadzieścia i jeden zabawili: gdzie za

„dobremi potami, kaszlem i phlegmy odbywaniem, co dzień
„zdrowszą i od innych przypadków wolniejszą, z pociechą my
„do domu odestali: tam po przyjachaniu do domu, od pięć
„w niedziel sześć, syna dziecię dosyć [illegible] wielkie i zdrowe
„lekko i przez optaw urodziła, nad naszę, bab co tego pil=
„nowały i samej choc razów przed tem pięc rodziła, na=
„dzieję." (str. 135-136) — Mięso z amarenatą albo po naszemu
z sokiem wiśniowym albo z limoniowym — podroby drobiące
— Za młodu wędrując po rzemieśle widziałem dość w Lo.
winczey przy Narbonie, w Katalonicy, w Alexandryey" (pag.
306) — ludzie gomonliwi — „kto rzecz zyne u nas je: tylko
„łakomy a obżarty człowiek: kto ryby wielkie tak wymyślnie
„przyprawione: utratni, a ten co chce aby mu w brzuchu w
„winie pławały: kto torty, pastety: wyrtawny, o nie ma o
„czem inszem myśleć: kto kasztany, z krochmalem wszyniony
„po obiedzie cukier: pieszczony, co mnima że jeszcze dzieciącem
„jest" (str. 353) — Obyczaj u nas z barszczem kurczę warzać,
dobre jest, pietruszki mu w nie dobrej nakładoszy (st. 355) — jadać
„obiad swego czasu, a wieczerzą maluczką, warzyste na obiedzie,
pieczyste na wieczerzy. — zwodnienie, pobladnienie ciała -
choroby które z pełności przyszły wymorzeniem leczyć trzeba
(str. 600)
Ślimaki i małżowie. — Ser włoski ugnity, z bryndze z
wołoskiego z czeskiego albo który by się jedno wsmiarłszy
robakami toczył... bardzo dobry. (str. 621)... Szołdra stara
... Prości ludzie rzepy naskrobawszy.. z nogami albo giczelami
świeniemi ją długo warząc.... ciż jeszcze kapustę a rychlej czar=
ną niż białą... ogorków też... bobu, soczewice.... włoscy chłopi
lattukę (co my sałatą zowiem bo jej też dosyć i do nas na=
nieśli)..... (str. 622)

„Picie do stołu niech takie obierze jakie zwyczaj że dobre poradzi: j[e]dnakże coby pragnienie wnet zagasiło, głowy nie obrażając... Wina też słodkiego jako moszczów muszkatelle młodej medery bastardu i innych zaniechać: ale mali być wino Reńskie nalepsze, potym Węgierskie coby wonne niemocne a w lata srzednie." (str. 354)

Piwo „A kiedyby też piwo? wierę to jest picie któremu przyganiać trudno byle nie zgorzałe, nie dymne, nie nazbyt chmielne, z dobrej pszenice, a z dobrej wody było: i to miarno je pijąc: bo też i w tém kto nie zachowa miary, prędko kres zdrowiu przybliży; i dawność starzy różne próby czynili jakoby chorym picie lżejsze niż wino czynić: warząc z rozmaitych rzeczy to wódki cynamonowe, koriandrowe, fenikułowe, ptisanny i insze: Diosc. (Li. 2. cap. 80) curmi i żyty opisuje które co inszego je[śli n]ie piwa były? jednakże choć nie tak jako nasze chmielne, przedsię głowę i żyły obrażały; a my, co marcom, szepcom, szwarcom, szmelcowanym i duplowym piwam rzeczem? że barzo; co owym, w które szmer bagno, wrzos (ericam vulgarem zowiem), bielun, Truczywo, sól, i insze rzeczy kładą? że chłopi od niego szaleją. Dobrego tedy, wystałego i lekkiego piwa kęs pić przy obiedzie i przy wieczerzy: a inszych czasów radczej niech przemrze." (str. 355)

„Mniejmyż tedy szwarce, szepce, mumy, marce i wszytki pomorskie piwa, w tym rzędzie, co mogą cacochimią

zaląc żyty zamuliwszy, z drożdżami napełniwszy ciało; wzgdałbych tu zaraz i moszcze a wina mętne: lec tym, że nie bywają jedno dni kilkonaście, a barzo czas krótki do uroku, jaką taką między temi piwoski obronę mieć mogą: i przeto że wżdy jakoby między ludźmi i w krajach cieplejszych się rodzą: i przeto że im ciepło wrodzone, które posila ciało, tuczy, ciepło przyrodzone mnoży, dobrych duchów przyczynia, czasem samo z siebie purguje ceteris paribus. A piwa te to aza też nie takie? przebóg już z niemi na stronę: wiem że chłopi przebrawszy, od nich aż szaleją, brzuch roztykają, twarzy tak ludzie jako niewiasty by szkatuły mają." (str. 399).

Potrawy. „Ten to nasz chory, ma jeść rzeczy co nazdrowsze, a do strawienia co nalepsze; a któreby to takie? ....Niechajże kontent tedy będzie na troszę mięsa pieczystego albo warzystego.... w tym odejąć wszytki zgoła przyprawy a osobliwie z octem... - Po niem czemu wyliczać przysmaki? Każdy każdy jest tak zły, że zgoła żadnego się używać nie godzi.... gorczyca... sok limonowy.... sapor regis ma gożdziki cynamon, małmazyą albo wino, i przetoż rozpala, a marenata z siebie by ją najbarziej cukrował, zawżdy kwaśna.... chrzan... salsa z szczawiu z miętki, z piretrum z szalwiej, albo z ziół inszych, choć z migdałami, albo przez nich jaka przez pieprzu albo octu? Kapary ćwikła sardele oliwki, wszytki w tym rzędzie, ryby jarzyny owoce za nimi: owe prawie wszytkich potraw zaniedbać, rosołowego albo pieczystego troche mu dawszy przy krupach jęczmiennych albo ryżu dobrze rozwarzonym.

A mięso jakie to ma być? kapłon kurczę, ptaszki, ptaki cielęcina i to co rozum, dostatek, zwyczaj experientia a medyk.... mądrze poradzi. Chleb dobry nie barzo świeży nie barzo suchy coby ani odymał ani w żołądku długo leżał a chcemyli aby był z anyżem albo z carujem zagnieciony dobrze migdały odarte albo z nich marcepan zda się być nie zły, gruszka pieczona albo pigwa, przedtem w małmazyey moczona, pojedle ma miejsce na czas trzebali; coriander na cukrze nie zły śliwki rozynki, figi, daktyły, pistacie są rzeczy dobre, ale nie potrawy: radczej lekarstwa się być zdadzą: jajec świeżych drudzy dozwalają... tedy iem podobno pokoj dać ale mięsem a potym kontusem tę dietę odprawić, za przysmak między temi niepozwolonemi soku wiśniowego trochę ukazawszy, tak na obiedzie jako na wieczerzy..... Iżasze piwa w pragnieniu niemało go wypiwszy także upoić a głowę obrazić .... świadczy to Dioscorides, że żyty i kurmi, choć Przemyskiego Garwolskiego Mińskiego, Warackiego, marcu Wielgoszowego i inszych gęstych a czarnych nie pijał. (str. 600-601).... Szklankę do jadła wina lekkiego podobno dać musiem: jedno mówię lekkiego....; tedy Węgierskie co nalżejsze to być ma: bo Heidemburskie i Ryńskie zepsuje się nim dostoi a członkom przedsię zawżdy zawadzi. .... Czynią więc drudzy wódki do picia warzone z cynamonu z anyżu, z koriandru z fenikułu z kardamomu i z inszych

korzenia.... Warzgli drudzy gruszki, drudzy wonne a dostałe jabłka, drudzy jabłeczniki albo barszcze pijali (str. 601)... drudzy pulpę albo osrzodek pszen-nego chleba wodą przewarzoną roztworzywszy i po częstem w sklenice przelewaniu przecedziwszy, a ocu-krowawszy pili.... Miod kiedy swe zaloty miewał, nie-małe to gdzie powiedziano, ani tych nierządów co wino zwy-kło czynił; ale pytam aza ni ma być miod jako miod? u Galena hydromel albo mulsa, rzecz jest która w gębę na-szych lada jako nie wnidzie. gdyż nasze miody przez chmielu przynamniej i przez korzenia być nie mogą: gdzie jeśli nie wykisają a nie wzmocnią się, komu smakować a kogo nieodymac będą? a jeśli też tylko woda osłodzona, co owo pitkami zowiem co za pożitek uczyni?... tedy podobno na lekkim piwie przestawszy, tym się odprawować aż chorobie się ulży, musim.' (str. 601)

'Miodu ani starego ani młodego dać się temu niegodzi.... exceptio dawszy owemu, co go diptamem naszy na Wołyniu albo Rusi zową... i to ma być dobrze uczyniony i wyki-siały, nie słodki. Gorzałkę naszy więc lubią, ale ta mało nie więcej zawadzi, przeco dać jej pokoj. (str. 385)

„Nie tylko w piwie, ale i winie brak mieć potrzeba: gdyż więc wino mętne, gęste, a słodkie jest barzo szkodliwe; a owym co się obierze dobre? przedsię się nie upić." (str. 386)

Przydajmy do tych zwierzyny, solą przez czas niema-
ły, potym korzeniem i juchami dziwnemi zięte.... choć
to będzie żubr, jeleń, łoś i tur: mniej o ich dobroci
i do zdrowia pomocy, niż o inszych pokarmach do=
mowych rozumiejmy: raczej zlećmy to Panom, co od
swych zwierzyn rzecz mówią: sami ich niech zażywają,
Boże aby zdrowo. Wspomionę tu iarzyny.... rzepę, pas=
ternak, kapustę, marchew, wszytko to mało posiłku
i krwie dobrej przyczyni... Przyczyńmy do tychże słone
ryby albo mięso suche: według tych niechaj zażywa,
kiedy sobie zdrowiu ułomek większy zgotować będzie
chciał: sér, mléczno, owoce niech limituje albo odłoży
do lepszego zdrowia (p. 34).... Lepszy karp wiślny, niż stawo=
wy, łosoś wiślny, niżli morski, kapłon pszenicą niż
robaczkami albo korzonkami uchowany, także kuro=
patwa, zając, sarna lepsza dzika niż chowana, dla pastwy
i wolności... ale to widzim w samym ktorymle (?) z nich
iż głowa, nogi, płuca, flaki, szyja, nie tak dobra jako mo=
stek, polędzwica, gurna sztuka: w ptaku piersi, skrzydło.
.... Chwalą bogaci wołu pospolicie wszyscy, kiedy młody
i tłusty, za wszytki zwierzyny stoi. Krupy, śliwki, gra=
matki, polewki, zwykliśmy chorym opisować. (p. 35).....
Niechajże tedy na kęsie rzeczy nieprzyprawnych przestawa, a na
objedzie warzone, na wieczerzy pieczone je, a przysmak albo
musztarda niechaj będzie.... A cożby pić miał?...

to wiem, że naturam naszym lepsze piwo, zwłaszcza z do-
brej wody, z pszenice czystej w miarę ochmielone, bo to
posili, tuczy, pragnienie zagasi..... Nie ganięć wina, jest-
ci to dar boży zacny, ku posileniu zdrowia ludzkiego
dany, który ludzi starych mlekiem nazywają.... ale to
podobno w inszych krajach, naszym naturam snadźby
potym mało, by się byli wedle domowych zwyczajów wy-
chowawszy cudzoziemskich rozkoszk nie jęli (p. 36) a
przypatrzemli się winom i ich smakom, najdziem medarę,
sek, kanar, bastard, alakant, i imiona, ich smak niebarzo
cudny: węgierskie, ryńskie, barzoby podobno dobre: ale
jeśli z szynku, na poły trucizna prze kurzawę, plastry,
przyprawy albo mieszaninę, którą je naprawują..... (p. 34)
waty też u nas miody, picie ludziam barzo zdrowe i smacz-
ne.... Wino wielki dar boży... niechaj będzie ryńskie albo
węgierskie, góry dobrej, nie młode, nie stare, ale lat
trzech, czterech nawięcej, wonne, przeźroczyste, farbą
złotu podobne, w miarę słodkie, nieprzyprawne (p. 37)...
Dalmazyej, rywuły, muszkatelle, piniolu i inszych
niewspominam... Młodzi piwo niechaj piją.... starzy od wina
niechaj poczynają.... Woda jest picie wszytkim przyrodzone
... aza chłopi nasi na wsiach, co są jako relikwie jedne
ludzi świętych, o wodzie nie są zdrowi? dobrze robiąc,
rzadko chorują, w potomstwo tak hojni są, iż panowie
słusznie im tego mają zajrzeć. (p. 38)... Kto przez chęci do
stołu siędzie, nic w dobrą krew nie obróci: a chęci do jedzenia
w aptece żadnej nie kupi, jeśli jej sobie pracą kto nie przyczyni.
(p. 42)..... O naszym Radzymińskim też powiedają, że do zapa-
sów w cudzych krainach zwykł się był gotować, kamienie wieś-
kie przedtym noszął: (p. 52) za czym kiedy chłopa porwał, jako
i kędy jem chciał rzucał. – Mydelnik (mydlarz) – Katkus (?)
–.. choroby których nikt jedno Bóg sam nie uleczy. –
Panatella po naszemu gramatka – pittułka – merkuryusz umorzyć –
Miądałowa polewka, Kantus, Konsumat – przykwasu – brzydliwość

„A cóż jest? to co rozum, medik, a experientia że dobrze poradzi; a stół czem zagęstwić i gościa uczcić, nabożeństwem, wstydem, uczciwością, cudną powieścią.....
a tém, że mi z austeryarzem sprawa ... niechajże tedy korzenno nie je..... A iż razow tylko dwa przez dzień ludzie dobrzy jadają.... mało nie lepiej: warzysta na objedzie, pieczyste na wieczerzy. A iż obyczaj u nas z barszczem kurczę warzać dobrze jest piotruszki mu w nie dobrej nakładszy: bo barszcz acz kwaśny, ale ma aperiendi, incidendi et roborandi moc i wonią wdzięczną, ten zwłaszcza co u nas barszczem ... zowią." (str 354). Mięso ono dobre z wyższej mianowanych które le może z żółtą juszką uczynić: gdyż szafran, cynamon, imbier muszkat, kwiat jego, są wątrobie dobre.... Na wieczerzy niechaj pieczysto je: za przysmak jeśli go trzeba, musztarda z cukrem... kappary dobrze uwarzone zgodzić się mogą: cwiklę wszyscy zalecają, przeto owę co w occie ją chowają, z chrzanem, z anyżem, a z koriandrem dobra jest"... str. 354)
„Lepiej soki z nich wytłoczywszy depurowawszy i z cukrem przywarzywszy, rano je miasto syropów niż na stole miasto sałat albo szczebrzuchów jadać.
Epidimie dziwne a barzo przyrzutne były za dawnych czasów: ognipióry albo stawów, łokci, przedniejszych członków sprysczenia; niedawnych czasów gorączki i poty angielskie, Schorbuk w Szwecyey niemoc trudna a do uleczenia uporna. Lat temu kilka jako u nas pętecie z gorącz:

kami zaraźliwemi barzo były. W Rusi podgórnej ku
Węgrom nastały też Kołtki, niemoc dziwna, co głowę
wielkimi bolami trapiąc, włosy powije i pokurczy, iże
jakoby gwoździ albo Kołtków ich słowem zwyczajnem
mówiąc w około nawieszał. Nie dawno rok przeszły, aza
(Mal de Muton), Mal de Castron, z febrą małą i kaszlem teskliwej cho:
roby... od Portugaliej począwszy aż do i za Moskwę*) my
nie widzieli." (str. 10) — Choroby jednego kraju (ende:
miczne): Poty w Angliej, Mentagry w Rzymie, Stodzony wiel:
kie w Brytaniej, Schorbut we Szwecyej, Karbunkuły około
Narbony, Wole w Sawojskich albo Karyntskich górach,
Trąd w Katalonie i w Maurytaniej. — Przymiot jako się
raz gdziekolwiek zawziął trwa, ani poprzestać chce, u nas
i wszędy zaraźliwy i tak jadowity jako przedtem był; wszem
niechaj nas owych powieści nie uwodzą, aby teraz skrom:
niejszy i mniej szkodzący był: są to bajki (str. 11) jednym
szkodzi barziej niż drugim: patrz, owo między dworskimi
zuchwalcy, opitymi, wszetecznymi a odsromałymi ludźmi
widziem, iż jedni się z nich obłowią, a drudzy ni kęska.
Hiszpanie przywiezli go byli z Indyi co na zachod nowym
światem zową, zaraz z onemi okręty z któremi się Kolum:
bus wrócił; r. 1493 gdy ośmy Karzeł król francuski, [illegible]
pod Neapolim przyciągnął, Hiszpanie niewiastami pluga:
wemi lud on francuski zarazili, który to lud przymiot
na wszytko Chrześciaństwo rozesłał (str. 8)
Nauka lekarska jest rozdzielona na 3 części: domowa
(dyeta), aptéczna i ręczna (chirurgia) — Tatarzyna
wychowano szkapiną wedle zwyczaju, a naszego po cu:
dzoziemsku papiną (str. 33)
Amulety: „Widziałem kiedy w róg jednorożcowy wina nalawszy, a przez
noc mu postać dawszy... temu co dano barzo się ratował... Gorzałkę naszy
więc lubią, ale ta mało nie więcej zawadzi, przeco daj jej pokój" (str. 385)
Klimatologia: „U nas w Wilnie wiele razów a w jesieni osobliwie łada ranka
szkodliwa, także w Gdańsku, mniej w Krakowie, jeszcze mniej w Poznaniu, a barzo
daleko mniej we Lwowie" (str. 532) czemu? różą to miejsca, ich położenia, ziemia, woda,
a potym wiatr.

*) przynieśli ich: szy do nas (str 403)

Amuleta albo czary: orłowe nogi nad nogą noszą zawszy. nic ma bo-
lec stopy albo po myśliwsku koty zajęcze, żyły suche łosiowe, wieprza
dzikiego albo bociana sępie żyły, żółwiowe nogi łeb kanie tarty,
głowa sowy... o jakie Boże niewidy.... Antoni Schneeberger w
Krakowie medyk uczony to zebrawszy i autory przyłożył. (str. 626)

Piekarstwo

R. 1732 wyprawiał August II huczną ucztę w Wilanowie pod Warszawą na cześć imienin Księżny Holsztyńskiej. Między innemi wieziono dla żołnierzy placek ogromny na ośmiokonnym wozie. Placek ten miał długości łokci 14, szerokości łokci 6. grubości 3/4 łokcia; do niego użyto 150 korcy mąki (berlińskiej miary), 80 kop jaj, 2 beczki mleka, beczkę masła, beczkę drożdży. Placek ten upieczono w umyślnie wystawionym piecu. Gdy go zaczęto krając, weszedł główny piekarz po drabinie, z pomocnikami na wóz i nożem trzyłokciowym takowy rozkroił, mając do pomocy 16 piekarczyków, dźwigających sztuki ciasta wszystkich upieczonych. Wszyscy znaleźli ciasto smacznem i wypieczonem.

(Przyjaciel ludu leszneński Rok II Nr. 11)

Cieplice. Cum Gratia et Privilegio S. M. Regię. W Krakowie, W Drukarni Lazarzowey, Roku Pańskiego 1578. 4to K. 1 (tytuł) kart 4 (dedykacyja) kart liczbow. 1-39 (Cieplice-text), K. 3 (Regestr.) (Sign A - Miij)

ded. Jaśnie Wielm... Ostafijowi Wolowiczowi Kasztellanowi trockiemu, Wielkiego Xięstwa Litewskiego Podkanclerzemu, Brzeskiemu i Kobrzynskiemu Staroście....

Woyciech Ocko K. J. M. Medyk. We Skle u Cieplic, 10 d. Lipca 1578. / (dedykacyi) pisze, że był posłany od Króla razem z Wołowiczem na Ruś aby zwiedził wody Jaworowskie i dał o nich wiadomość - zastał tam ludzi niemało - sam był u wód tych niewiele dni - o sobie mówi że się uczył też w szkołach cudzoziemskich - ubolewa nad tem iż w Skle Ciepliczna katuza pełna jest błota wewnątrz i około, podczas gdy u postronnych ludzi miejsca takie marmorami, mosiądzem są ochędożone (Sposob używania cieplic)

- „Na Krępaku naszym, acz prawie wszędzie, ale weźmy „tylko owo miesce około Lubowley, kto się róznościam „wód podziwi? są słone, kwaśne, smrodliwe, które pewnie „witrijola, solną a Merkuriusową naturę mają. Są też owe, „którym się tam ludzie dziwować, więc zwykli, co ze źródła „wypadaiąc w Kamień się zsiadaią (str. 8) ..... które to dziwy, nie tylko „tam w tych Kraiach, o których z dawna i lada co pisano, nai„dować się mogły, ale też tu u nas takich, albo snać podzi„wienia godnieyszych, dosyć widzimy: jedno żeśmy nieprawie „są dbali, thego co nam Bóg dał, albo nie znamy, albo znać „niechcemy. Studzien takich i z rozmaitemi wodami, dosyć „u nas: które by kto był piśmem obcym Krajom podać chciał, „wierzę, jeśli nie podziwienia, niż tamte, godnieysze, tedy do „używania pożyteczniejsze, pewnie się pokażą. Studnia co w kamień „drzewo obraca iest u Lipowca, iest u Strzemeszna" (str. 8) ....

„Ale Bocheńskie albo Wielickie Żupy, czemu nie pierwszy dziw, nie w Polszcze tylko, ale na wszem świecie będzie, z których taką sól, takie wody mają: że sól, co tam jedno włożą: za czasem obrośi wszy." str. 8!

Cieplice Jaworowskie narżyjące jakąsy wkazały (str. 12) wspomina Tumerole Mikolitańskie

Widziałem w Aleksandryiey opuchłe i na boki ciewe cho: re (str. 18)

(Dalej opowiada iż we Lwowie w ogrodzie Pawła Nowkampiana medyka widział pniak drzewa skamieniały – [przekreślone] – zachwala błotniste kąpiele .... „Nieprzepomnieć „tu powiedzieć o owej tłustości; Której przy Drohobyczy, na „okniskach albo na baniach dosyć zbierają, Która sama z „siebie ku gorze wypływa a na wodzie się jako smoła zsiada: „rzecz tłusta, a krostom, świerzbom, parchom, guzom i inszym „zwierzchownym rzeczam barzo pożyteczna, ropą tamci ludzie „zowią" (str. 17 [illegible]) – zaleca kąpiele w wannie, błoto, picie, ducie (naparzanie) ....
„za Samborem, a za Drohobyczą u Gruszelnice jest takowe „źródło ze skał wypadające, z którego gdy się kto napije „wół (wól) dostanie. „U nas wszławdzie w Polszcze tych takich „wolow nie wiele widamy." (str. 23.) Wymienia wody kruszcowe w Polszcze: „hałunowa u Miłatycz i u Drohobicze, witreolowa u Biecza, „do kąpania używają: na Krępaku w Druzbakowie gdzie cięplа „woda, u Jaworowa, u Grodka, u Krosna, w Nikolnicach przy „Trębowli, w Swoszowicach przy Krakowie wszystko to siar: „czane, moc tę mające, chorą go, który w nich siedzi, ratowac." (str 25) – wody cieplizne (thermae)

Przymiot. W Krakowie, W drukarniey Łazarzowey Roku Pańskiego 1581 Cum gratia et privilegio S. R. M. (na końcu:) W Krakowie, w Drukarniey Łazarzowey, Roku Pańskiego 1581. 4º. K. 2. str. 664, k. 1 (Index) (Przedmowa:) Woyciech Oczko Króla J. M. Medik, do Czytelnika – W dziele wspomina że Przymiot przywieziony przez Kolumba z Ameryki, r. 1493 rozszerzył się w francuskiem woysku pod Neapolem – wspomina doktora Struśa – ziemka (Krasanka) w pisme liczna... [illegible] – Szarucha (szara maść) – giemzące albo swierzbiące – ischiura albo zawściągnienie zastanowienie – gruwaszka albo brodawka. – Franca ze Włoch do nas przyszła (p. 459) – Kita ciekła (truper) – pomrowie (buprestis – glisty) – łak rybny (albo sol czyli rosoł) – Ser wiotchy, ugnity z bryndze lub z Wołoskiego, Czeskiego (kwargle) – Doznalizmy i my w Rzymie, w Neapolim, Bononiey (str. 532)

Bankiet narodowi ludzkiemu od Monarchy Niebies=kiego zaraz przy Stworzeniu Świata z różnych ziół, zbóż, owoców, bydląt, zwierzyn, ptastwa, ryb etc. zgo=towany; których tu każdy z osobna, zdrowiu ludzkie=mu służących y szkodzących, własności krótko w tey Książeczce przez M. Stanisława Kazimierza Hercu=sa Philosophiey y Medycyny Doktora, z różnych Authorow zebranie y opisanie znaydziesz. Permissu Superiorum. W Krakowie, w drukarni u Dziedziców Stanisława Lenczowskiego Bertut: Roku Pańskiego 1660. 4º Kart. 4 str. 67. (Na odwrocie tytułu drzeworyt: herb Topor Korycińskich.

dedyk: Franciszkowi z Pilce Korycińskiemu J. K. M. pokojowemu dworzaninowi.... St. Kazim. Hercius Fil. i Med. Dr.

„Bydz na świecie, a rozumnie się nie sprawować, lepiej by nie żyć." – Alexander Koryciński wojewoda rawski, kształcił się w obuych krajach, jako chorąży krak. walczył pod Beresteczkiem, ożeniony z Konstancyją Jarmolińską. – Władysław Jagiełło r. 1405 generoso Olechnoni de Jarmolince darował wieś Jarmolin, dziś miasteczko. Data tego przywileju: Cracoviae 1405. – Na pogrzeb Stefana Korycińskiego kanclerza Kor. wydał Kazanie x. Mroczkowski karmelita. – Franciszek Koryciński dworzanin król. (syn Samuela stolnika wojew. Krak.) kształcił się za młodu w Akademii Krak. potem za granicą, odznaczył się w wojnie szwedzkiej jako rotmistrz.

I Xiążka. „Wiele gęba rospustna kosztuje." Rozdział I–XXII.
Gospodarz jako się powinien sprawować. – Jeżeliby się z przyjaciółmi chciał ucieszyć, ma się wprzód przed tem wcześnie z małżonką swoją rozmówić, i z stodołą, oborą, komorą, z szkatułą, a nadto z piwnicą, z czeladzią tak swoją jako i przychodnią, przed zaproszeniem dobrze porachować. – Jeżeliby

pani gospodyni z mędrochną (gorzałką?) rada rozmawiała, niech się z nią z rana odprawi. - „Jeżeli osób przednich zaprosisz 10, każ na 20, okrom gości, niezaproszonych gotować." (p. 3). Do stołu nie jest to gospodarska gości sadzać, ale sami między sobą według starszeństwa niech porządek w miejscach czynią. - Nie smaczna to, gdy goście długo obiadu czekają, owa potrawa, którą zowią Zaraz, a ta się wlecze bez smaku 3 godziny. - Kart, warcabów, szachów przed obiadem, a zwłaszcza o pieniądze grać rzecz nie dobra. Stół obrusami białemi i serwetami nakryty i inszemi apparamentami do niego należącemi niech goście gotowy zastaną. Pod: czas objadu niezawadzi muzyce kazać się ozwać. Gdy przyjaciół częstujesz, ubogich nie przepominaj: (Cum facis convivium voca pauperes, caecos et claudos et beatus eris. - Lucae 14.) Gdy widzisz, że goście szklenice i kieliszki ochotnie wysuszają, nie marszcz twarzy, ani się drap w głowę... ale dodawaj ochoty. - „U nas w Polsce nie „na lata (piją), gdyż jeden młody wypije za czterech starych, „ale na co kto ma: na suknię, na szabe-kę, na sreberko, „nie kubkami abo kieliszkami, ale garcami, a podpiw: „szy sobie, donicą, z kąd wielka u nich chwała rośnie i „pamiątka. Gdy bowiem jeden drugiego w kilka lat obaczy, „i spowiedzą się sobie, zaraz przypominają znajomość, „nie kędy się bijali, ale kędy dobrze wypijali." Gospodarze godowy (który się ożenił) drugi pogrzebowy (który żonę stracił) na swoje miejskie Czesników swego aktu postanawiają. - Kucharz lub Kucharka powinien we wszytkiem ochędostwo zachować. - (Autor przytacza wiersze z Hieronima Fracastora) - Spiżarnie mają być na miejscach i komorach górnistych. - Woda zdrojowa najlepsza, śniegowa tylko do umywania zdatna. - Modrzewowe drzewo hałunem nasmarować, ogień się go nie imie. Z figowego drzewa najlepsza warzęchew dla Kucharza. Tamaryszkowe konewki zdrowe. Sol wszytkim potrawom smaku dodaje, tak kopana jako i z słonej wody robiona; ocz kowatej do lekarstw zażywają. Chleba wiele jeść niezdrowo,

a zwłaszcza żytnego. Chleb razowy jest z mąki otrąb. Jagły z prosa i brn niewiele mają istoty dobrej w sobie. Miodownik i Piernik ma mieć do zaprawy imbier, pieprz, szafran. Marcypany i biskokty są dobre i posilające. – W piwnicy miewano kilka beczek wielkich Endeburskich wina, także też i morawskiego przetaczanego (zlewanego) w węgierskie beczki. Piwo polskie dobre, pragnął go nawet w Rzymie jeden purpurat w ciężkiej chorobie wołając: Beata piwa di Polonia! Najlepsze piwo z mieszania pszenice i jęczmienia robione, owsiane za lekarstwo używane, podobnie jak i orkiszowe. Wina mają różnice względem smaku, zapachu, koloru i substancyi; słodkie są zwykle gęste, najlepsze średnie; im starsze tym mocniejsze. Białe wina: ryńskie, francuskie, ucklańskie niewiele mają gorącości; czarne jaka jest matmazya tuczy; czerwone głowie nie szkodzi. Winiarze umieją z gęstego cienkie uczynić, a gdy smak zgubi, to go ansłakować, cukrem i korzeniem przyprawiać, na świeży lagier przetaczać. U nas w Polszcze Gorzałka na wszytko, na spanie, na gryzienie, na frasunek, na apetyt... osobliwym jest lekarstwem, bez której żadna pospolita rada, na małych miasteczkach sądy, jednania, jarmarki, kiermasze, kupna, młodzieńskie zaloty być nie mogą. Anyszkowa najlepsza, konwaliowa, z lipowego kwiatu, cynamonowa, karujkowa (Aqua Carvi), gwoździkowa, piołunkowa, cytwarowa; inne wódki z ziół i kwiecia palą w Aptekach. – Konfektów w cukrze i w miodzie smażonych zażywają do stołu na Antypast. Miód najlepszy z ruskich pasiek a do tego wystały, o co u nas w Polsce trudno, bo nietylko miód młody z beczki, ale i brzeczkę z kadzi wypiją. – Konfekty bywają z róży, fijołkowy, rozmarynowy, z tatarskiego korzenia, bzowy, z szałwii, z korzenia podróżnikowego, lawendowy, spikonardowy, piwoniowy dobry od nocnego duszenia czyli dławca. Imbier, muszkatowa gałka, Pomarańcze, Cytryny oraz Cytrynowe skórki w cukrze smażone tu należą. – Piją też jabłecznik, barszcz kędy się wino nie rodzi.

II Xiążka. Rozdział I–XI (p. 23–34) /: O zwierzętach używanych na potrawy:/ – Masło przed objadem z chlebem jedzione, apetyt czyni, po objedzie, gdy niemłode jest przyczyną zgagi albo łaldialgiey. Po maśle barszcze, grucę, polewki z rybami i kaszami na środę i piątek. Z ptastwa dzikiego: kuropatwa, gołąb dziki dobre; z domowego: Gołębie, grzywacze, gęś domowa utuczona (zwłaszcza z niej wątrobka), kurczęta, kapłony, kaczki (z tych tylko piersi i skrzydła), indyk jeżeli nie słodzimi ale ziarnem karmiony; z resztą Drop i Bażant nie ma nagany. Mięso bydlęce: cielęce, skopowe, wieprzowe (zwłaszcza wątroba) nie szkodliwe. Narogi jelenia przy winie dobre; wymiona krowie, spik z kości, mózg, ozor, płuca, serce, żołądek, flaki i kruszka bywają jedzione. Mięso z bydlęcia domowego, zwłaszcza młodego, warzone łatwiejsze do strawienia, niż pieczone które lepiej posiła. „Godny pochwały „w tych miastach jest porządek, w których rzeźnicy Urzędowi „bydło do zabicia prezentują." (p. 29). Dobre Koziętek młody, Baranek roczniak, Cielęcina tłusta, Zajączek domowy którego Królikiem zowiemy, Skopowina młoda, Prosię dwuniedzielne. Mięso wołowe solone i wdymiewędzone, oraz krowie nie zdrowe. Dla naprawy mięsa potrzebna pietruszka. Mięso z wieprza kastrowanego lepsze od świniego. W Niemczech i we Włoszech per amputationem matricis swinie kastrują. – Z zwierzyny zając stół zdobi, nabędzie zaś lepszego smaku, goździkami i pieprzem zaprawiony. Koza dzika nie ma być ganiona równie jak i sarna; jednak nad inszą dziczyznę mięso dzikiego wieprza najsmaczniejsze i najlepsze. – Obiadowi najprzystojniejsza godzina jedenasta przed południem, a wieczerzy godzina szósta z południa. Dawna reguła: Si vis esse levis, sit tibi; po krakowsku: pieczenia z kaszą, Caena brevis.

III Xiążka (O potrawach) Rozdział I–XXII (p. 35–53). W środę i piątek bez mięsa nie pochudniemy, lecz każemy sobie na 3 misy nalać: barszczu, gruce owsianej i migdałowej polewki. Barszcz dobry z mąki żytniej, zwłaszcza jajcami przyprawiony; gruca z piwa owsianego. Siemienna polewka bywa i pańska różnemi ziołami i korzeniem w piwie

warzona; chudopacholska zaś prosta w wódzie warzona. Ryba
pieczona i smażona (lecz nie na rosole) lepsza a niżeli warzona
z octem, solą, pieprzem, szafranem i imbierem. Pierwsze miejsce
ma łosoś, dalej pstrąg. Jesiotr, sum i wyż wołają wina. Z
drobnych ryb dobre śliżyki, kiełbiki, minogi, sielawy podob:
ne sardelom i barwena. Szczupak mały lepszy od głownego
z przyprawami do którego potrzeba winnej pomocy. Okoń,
leszcz, lin, karaś, karp zwłaszcza donajski wędzony
trudny do strawienia. Chwalę karpia do rosołu, jako
go gotują w dostatnich domach. Od Gdańska wożą nam
sztokwisze, węgorze, śledzie, perki, płateyzy, drobne
rybki, solone, wędzone, dymione. Sztokwisza trzeba przed
gotowaniem obuchem tłuc, potem w ługu i w wodzie moczyć.
Śledzie przekupki mieszają solone z staremi. Są też dymione
śledzie, perki, płateyze, certy. Płocice, ukleje do rosołu
z imbierem zdrowe. Raki rzeczne z solą, octem, masłem albo
oliwą, pieprzem dobrze zaprawione, oraz ślimaki z puszcz
gorzystych około Świętego Krzyża, z pieprzem, solą, masłem,
rozenkami zgotowane zdrowe. Żabki i z nadzieniem
panom Włochom oddajmy, bo to u nich zwyczajny pokarm
równie jak i żołwie. Ryby: płocica (alburnus) pstrąg, wyz
(antaceus) jesiotr (acipenser) łosoś, sum (silurus) szczuka,
karp, leszcz (cyprinus latus) sielawa (maris) karaś (coraci:
nus) okuń (perca) jażdż (aurata fluviatilis) minog, barwe:
na (mullus barbatus) lin (tinca) mintus (mustela fluviatilis) kieł:
bik (gobio) flandra (rhombus) śliżyk (cobitis, fundulus). W
jajach żółtek i białek mają inne własności. — Grzyby i bedł:
ki szkodzą; smarze tylko dobre. We Włoszech rosną Tar:
tufi (trufle) w ziemi nakształt bulb. Rydze do strawienia
trudne. — Mleko ma w sobie serwatkę, masło i ser. Ser owczy
nad insze lepszy, równie jak i ten z którego mleka śmie:
tanny nie zbierają i z którego kukle i mądrzyki (kwargle?)
robią. — Jarzyny ogrodowe: pasternak, rzepa, rzodkiew
(używa się tylko surowa z solą) chrzan, ćwikła biała i czer:
wona, botwina (na Rusi i Litwie używana), bulby, karczochy

szparaki, cybula, czosnek, szałata głowiasta, ogorek, kapusta biała głowiasta i kwaszona (która ma być dobrze okraszona, gdyż przed tłustością złość z kapusty ucieka), czarny jarmuż (którego wiele w Wielkiej Polsce sieją). Groch u dobrego gospodarza obiad zamyka, suchy lepszy a niżeli wielo groch albo bob; Spinak lepszy niż loboda – Leguminy: We Włoszech w mięsną polewkę chleb tarty sypią i tak warzą co Panetella zowią, przydawszy pokrajanego mięsa kapłoniego i przez durszlak przebitego zowią Konturą (bulion?). Kasza jęczmienna dobra w mięsnej polewce. Cieciorczana kasza (tej w Polsce nie sieją) tatarczana, pszczak – z resztą ryż. – Jarzyny dobre są z ogroda, lepsze gdy tłuste z kuchnie, najlepsze gdy za nie wół albo baran dmuchnie. – Caseus et panis: sunt optima fercula sanis.

IV Xiążka: O owocach weitom służących (pag. 54–67). – Gruszki bywają kwaśne, przygorzkie, ostre, słodkie, toż i jabłka. Pigwy (cydonia) brzoskwinie do konfektów. Śliwy, damasceny, hiszpańskie, węgierskie, białe, żółte i tarnośliwy czyli leśne. Figi, rozenki, wiwne jagody świeże, wiśnie, poziomki, jeżyny, maliny, kasztany, orzechy włoskie i laskowe tureckie, oliwa, oliwki, winny ocet (zębów bolenie ciepło w ustach trzymany uśmierza) Kardamon, kappary używane do kuchni. Tabaka albo nikocyana, zwłaszcza kurzona używana zbytnie w Polsce (p. 62–63). Koryander, Kminek kramny, czarnuszka, Kubeby – Rozdział 16 (ostatni): Bankietowe ceremonie (jak się przystojnie ~~zachować~~ zaproszony i gość ma zachować) – Hospes venit, Christus venit. – Gospodyni powinność jest zaraz albo za wtórą potrawą sieść u stołu.

Compendium ferculorum, albo zebranie potraw ad usum publicum napisane przez Stanisława Czernieckiego. W Krakowie r. 1682. 4º dr. got.
ded. JO. na Ossolinie xiężnie Jejmości Pani Helenie Tekli Lubomirskiej wojewodzinej Krakow. sandomir. zators. etc. starościnie .... autor chwali dozór i pilność ekonomiki jw. wojewodziny, oraz znajomość sztuki kulinarnej, w której się jw. pani z swoich ś. pamięci przodków kochać raczyła. Wszak znaną i pamiętną oraz podziwienia godną nawet w niemieckich i obcych krajach była kuchnia, & appartament stołu i splendor dworu Jerzego Książęcia na Ossolinie Ossolińskiego wielkiego kanclerza Kor. a rodzica jw. wojewodziny, tak że książęta i panowie rzymscy uwiedzeni ciekawością na same tylko obfitych potraw dziwowisko przychodzili, a widząc więcej niż słyszeli, zdumiawszy się odchodzili. — Dzieło to zawiera w końcu wiadomość o sekretach kuchni staropolskiej, o których jeden z naszych ~~[illegible]~~ poetów w swym pięknym poemacie mówi:

Sekret w końcu kucharski: ryba niekrojona,
U głowy przysmażona, we środku pieczona,
A mająca potrawkę z sosem u ogona.

Dr Tripplin w dziele swem: Hygiena polska czyli sztuka zachowania zdrowia, przedłużenia życia i uchronienia się od chorób 1856, mówiąc o wpływie pokarmów na charakter narodowy, zastanawia się z kolei nad kuchnią francuzką, ludów romańskich, południową, turecką, indyjską, angielską, amerykańską, niemiecką, pruską, madziarską a na koniec polską, o której powiada: „Kto jej nie odda pierwszeństwa nad wszystkiemi innemi, „gdy ją pozna u naszych bogatszych obywateli wiejskich, u dygnitarzy u bankierów albo nawet w lepszych restauracyjach warszaw. V. I. 2. Kuchnia polska. której podstawą są nasze wyśmienite barszcze

„z uszkami, zawijane zrazy, huzarskie pieczenie, kitajskie bigosy;
„nader przyjęła do siebie i mieści w sobie wszystko, co tylko wymy=
„ślono pod obcem niebem dobrego do jedzenia i picia. Odległość nie była
„w tym względzie żadną zawadą. Sosy wschodnio-indyjskie z Kalkut=
„ty z Madrasu, wino z Malagi i Cypru, z Przylądka Dobrej Nadziei
„i Madery, porter i piwo z Anglii, ostrygi z Belgii, ryby z Kanady
„i kawior z Wołgi — dalibóg! Polak uczy się geografii żołądkiem,
„wcale nie wysilając rozumu; Polak zjada najlepsze rzeczy, jakie
„Bóg stworzył i ludzie wymyślili; na stole Polaka spotyka się
„rostbif angielski z makaronem włoskim, wita się holenderski
„śledź z wiedeńskim kurakiem, całuje się francuska julienka
„z szarlotką ruską, czasem nawet szczupak po żydowsku za=
„wrze przyjaźń z westfalską szynką. Bardzo miły widok eklek=
„tyzmu kuchennego i kosmopolityzmu żołądkowego przedstawia
„nasza kuchnia. To też odbicie tego eklektyzmu widzimy jasno
„w charakterze naszym: jesteśmy dobremi lingwistami, umiemy
„się wtajemniczać w ducha narodowości wszystkich krajów i
„stref globu ziemskiego, wiele czytamy podróży, lubimy podró=
„żować wszędzie, wracamy do kraju i z rozrzewnieniem mówiąc:
„Wszędzie dobrze, ale w domu najlepiej! tęsknimy zagranicą,
„przyswajamy sobie cnoty prawie wszystkich narodów, umiemy
„być wyjątkowo pracowitymi jak Niemiec, czynnymi jak Francuz,
„słownymi jak Anglik, muzykę i sztuki piękne umiemy upra=
„wiać jak Włoch, rozkoszujemy się w poezyjach bohaterskich
„jak Hiszpan. Wprawdzie i przywary tych narodów wciskają
„się do nas niestety. — A zatem dobra jest, wyśmienita, nader po=
„stępowa i cudnie kosmopolityczna owa kuchnia nasza; szkoda
„tylko że jeszcze niedostatecznie rozpowszechniona na obszarze
„kraju naszego. Na cztery miliony ludności żyjącej w Królestwie Pols=
„kiem będzie najwięcej 800 dobrych polskich kuchni. Po najściś=
„lejszem, najsumienniejszem obrachowaniu doszliśmy do tego sta=
„tystycznego pewnika: Jedna polska kuchnia wypada na 5000 miesz=
„kańców!"

Potrawy postne.

Postny obiad abo Zabaweczka, nim Posiie w Kuchni gotowo będzie o Jedenastey godzinie na Putzegarzu. Dla młodych y starych a niecierpliwych żołądkow, podczas Morowego Powietrza, wypędzaiąc z głowy melancholią, wymyślona przez P. H. P. W. Permissu Superiorum. W Krakowie Roku Pańskiego 1653. Day Boże szczęśliwego. 4to kart niel. 18 (są to wierszem mierne epigrammata na różne potrawy i na gości. – Na ostatnich 5 stronach pieśń: Zając sobie siedzi pod miedzą A myśliwcy o nim nie wiedzą. Po chrościnie zakładają Szczują, trąbią i wołają Owo bież! i t. d.)

(2a edyc.). Postny objad albo zaba= weczka. (b. m) 1754. 8vo.

Obiad postny i goście na niem. Polewki, ryby, jarzyny wety.

Polewki: 1) Migdałowa z ryżem z rozenkami (cudzoziemska, najpierwsza). 2) Winna. 3) Kaparowa (włoska). 4) Siemienna czyli Siemieniec. 5) Barszcz (z wody wlanej na otręby, w nim warzą kapłuny, sztukę wołową, kiełbasy, szperki, jajca, śledzie, krupy, smiotane, miętkę, więdłe ryby, grzyby.) 6) Kisiel szlachecki i chłopski. 7) Żur. 8) Gruca (z owsa). 9) Grochowka (z pieprzem i chlebem przysmażanym). 10) Birembrut (niemiecki z tażbieru i chleba). 11) Śledzie w barszczu.

Ryby: Łosos, Pstrągi, Brzany, Lypienie, Barwany (z Korzeniem), Ślize, Czeczugi, Kiełbie, Jesiotry wislne, Dzinogi (Neun Aug), Szczuka żołto z pańska i żołto po szlachecku, szaro, rosołowa (po niemiecku z cebulą i oliwą). Cytryny lub Limonie na frezykach, Karp czarno lub szaro lub rosołowy, Ryby z oliwkami, włoskie Głowne ryby, Okuń wielki, Leszcz, Jazwiec,

Karaś, Liny, Bielec, Zazgarze, Wzdręgi, Węgorz, Płocie, Lin w rosole, Sztokfisz (wprzód go Kucharz bił młotem na pniu), Mientusy, Wyzina, Wątróbka z mientusa (droga potrawa), Sum, Karpkaras, Karaś, Piskorze, Drobne rybki, Ryby wysiedziałe, Chleb w kostkę na rybach, Raki, Żaby z żółwiem (potrawa włoska), Pietruszka w kostkę na rybach. Ryby w pasztecie, w ciastach francuskich, Śledź rozchodny, surowy mieszany (z Danii i Gdańska). Ślimaki, Certy, Suche ryby, Płoteczki; Perki, (Najlepsze w rybie dzwono jest plusk albo ogon. potem dzwono z piórkiem.)

Jarzyny: Rzepa (świeża z olejem), Kapusta z grzybami (przysmak litewski). Pasternak, Marchew, Boraki, Boćwina (na Litwie), Śliwy. – Kluski, Całki, Paluszki z miodem, Kasze różne.

Wety: Cukry lodowate, Biskokt, Figi, Kasztany, Frukty różne, Orzechy, Groch prażony.

Przysłowie: Najadłszy się, to spać, albo w pole na upatrzonego.

Nazwy ogarów i psów gończych: Polka, Hrosz, Cygan, Budzisz, Cytra, Surma, Cymbał, Sejta, Duda, Melena, Gromisz, Leloch, Łotka, Zalaś, Skrzypek, Mazur, Seget, Wędka Rozbój, Pieszczoch.

Do polowania użyci ludzie: Kobus czyli Kobuźnik (który trąbił na psy), Psiuk (pilnował ogarów), Szczwacze, Krzykacze (w lesie)

Bankiet zawołany cudnym potraw y napoiow nazwis; Kiem zalecony dla rozweselenia swobodnych myśli wystawiony przez Nowosza do wiadomości podany Roku 1758. (B. m. dr.) 12º Kart nieliczb. 21. z tych Karta i tytuł, Kart 3 Do czytelnika (przedmowa prozą - gdzie powiada iż nowe starym potrawom nazwiska powynajdował, z których niektóre nie poszły w zapomnienie, te wydaje dla kuchny), Kart 12½ (spis potraw z nowemi nazwiskami), Kart 4½ (Przestroga prozą do następnych wierszy - Wiersze satyryczne opisujące jak w Sińskim pałacu na dole utraktowano Nowosza potrawami z liszki, srok, wilka, wrony.) - Nazwy potraw:

Potrawy mięsne:

Suppa - Lusztyk
Sztuka mięsa - Sławinoga
Cielęcina - Dimatorka
Flaki - Pasamony
Baranina z rzepą - Podsypka
Kotlety - Faionie
Wieprzowina - Smolówka
Mleczka cielęce - Trociny
Siekanina - Kurzawa
Prosię gotowane - Mantyka
Paszteciki - Szufladki
Dzik - Desperak
Cielęcina z szafranem - Pochwała
Jarząbki - Sodrygacze
Barszcz - Kwasiuszko
Wątróbka przypiekana - Fundybundy
Przepiórki - Małgorzatki
Zając - Golec
Gęś z grzybami - Szachownica
Zrazy przypiekane wołowe - Hiszpanki
Gęba wołowa - Beczydło
Ozór - Stryjkulec
Sarna - Skoczka
Kaczka gotowana - Błyskawica
Drobka cielęca z cybulą - Komplementa
Skrzydełka gotowane - Figarnigas
Gryliada - Cierpliwość
Bigos - Gawęda
Nóżki cielęce - Gałązki
Jeleń - Przewodnik
Kruszka - Kicimici
Pasztet z siekaniną - Kołowrot
Grzanki z nerką cielęcą - Baaalary.

Pieczenia wołowa - Wiola
Polędwica - Mogączka
Indyk - Szatapłut
Prosię pieczone - Wołoszyn
Kwiczoły - Czubulatki
Kiełbasa - Kopciucha
Główka cielęca - Latarnia
Skowronki - Wesołkowie
Ceranka - Kryjówka
Wieprzowa głowa - Kiermasz
Kuropatwy - Turkoty
Kapłon - Grandziurdzi
Ptaszki drobne - Dzyndzyki
Słonina - Kubana
Chruściele - Tutacze
Groch ze słoniną - Bandolet
Schab - Kordyjat
Bekasy - Kominiarze
Pieczenia barania - Framuga
Kiszka - Ładownica
Gryff - Obłoczek
Gęś pieczona - Sykawica
Kurczęta - Drabanty
Pieczenia cielęca - Sztafeta
Bażant - Czerkies
Kaczka pieczona - Chorągiewka
Nogi wołowe - Granice
Gołąbki - Papuszki
Bigos chultajski - Kórończyk
Jemiołuszki - Równiatki
Potrawa modna - Krętuwentu
Pularda - Bukiecik
Zrazy zawijane - Organki
Bigos z wątróbki - Ciekawość.

Potrawy maśne:

Kluski z siekaniną - Kaszuby
Twarde iaia kraiane - Łupanki
Pierogi ruskie - Bałasy
Perduta - Puchacze
Omlet - Pawilonik
Migdałowe ciasto - Tłoczki
Pierożki z powidłem smażone - Dębianki
Szczupak z jabłkami - Muzykant
Naleśniki - Kołnierzaki
Makaron - Donderek
Francuski ciasto - Gwiazdosze
Mleczko cynamonem posypane - Zawie-rucha
Pierożki z powidłem - Cymbałki
Jaiecznica - Szafian
Kapuśniki - Bandziaszki
Tort - Tryndyryndy bumbum-
Jabłka w cieście pieczone - Kabaciki
Jaja sadzone - Woynarowka
Bułeczki mlekiem podlewane - Borow-ki
Ciasto z pianki - Ochłoda
Baba z ciasta - Tarapata
Jaia miętko - Sobótki
Kluski prażone - Pakuły
Pierogi leniwe - Ładunki
Jaja z siekaniną - Ostrowidze
Krążki z masłem - Nożenki
Ślimaki - Balsamki.

Jarzyny różne

Kasza obwarzana - Prochownica
Rzepa - Wiatrówka
Kwaki - Waltornie
Kasza jaglana - Lepianka
Pasternak - Gwizdoń
Buraki - Utrapienie
Kasza jęczmienna - Planeta

Rzadkiew – Odentucha
Kapusta – Podszywka
Kasza perłowa – Dobrodzka
Marchew – Złotowka
Soczewica – Wstępna szkoda
Kasza drobna – Woytowna
Szparagi – Gryzikotki
Jarmusz – Patogłowiec
Kasza pieczona – Dachowka
Buliwy – Kapryole
Karczochy – Ukłony
Marchew pieczona – Cegielnia
Selery – Zapusty
Pietruszka – Wygoda
Groch pieczony – Wąsążek
Sałata – Pociecha
Ogorki – Kulfony
Ćwikła – Pozłota

Potrawy postne:

Migdałowa polewka – Bawełnia
Stokwisz – Gościeniec
Wyzina – Ozdoba
Szczupak żułty – Kawalier
Łosoś – Galant
Karp – Dobosz
Placki z cebulą – Słoneczniki
Śledzie – Żylowki
Okonie – Wyrostki
Żur owsiany – Mikita
Pstrągi – Kibatki
Węgorz – Świstak
Pierogi z powidłem – Naleweyki
Grzyby – Gospodarstwo
Obwarzanki – Szemratyka
Ciasto przegradzane – Zausznice
Lin – Baytała ./.

× Grzanki – Knaflaki
Szczupak – Basałyk
Gasiotr – Urzędnik
Kawior – Cienkuszek
Pączki kraiane – Cedułki
Ostrygi – Bątlice
Pyzy – Bukładki
Placuszki z makiem – Chałastra
Śledzie w papierze pieczone – Ćwimayki
Drobne rybki – Kędziorki
Minogi – Klawisze
Raki – Piechota
Placki z szafranem – Marcowki
Mleczka – Pakłaki
Brzanki – Doiowki
Krążki – Okładziny
Rydze – Sprochniałki
Naleśniki – Przyiaciele
Kompot – Łyskpołysk

Wety różne:

Polski ser – Cybulus
Bryndza – Gwintuwka
Chleb – Stroiwąs
Parmazyn ser – Polityk
Oliwa – Zawada
Musztarda – Grymuta
Limburski ser – Poganin
Masło – Rozchodnik
Galareta – Trzęsawica
Holenderski ser – Puszkarz
Kasztany – Granaty
Pieprz – Gryziciel
Sok limoniowy – Chaydamak
Ocet – Kurczyflak
Chrzan – Drapacz
Śliwki suche – Ogary
Orzechy – Trzaskacze
Daktyle – Wymustki

Makaroniki z migdałów – Ostroszki
Biszkokty – Listewki
Jabłka – Kłębuszki
Imbier – Targaniec
Migdały – Miartuszki
Sól – Życzliwość
Cytryny – Wierzbowki
Konfitury – Panięnta
Pomarańcze – Wabiki
Cukry – Zaręczyny.

Tronki różne:

Wino szampańskie – Wywiacz
Wino burgundzkie – Brzękała
Wino węgierskie – Bałamut
Wino francuskie – Obłudnik
Wiśniak – Bontownik
Miód – Zabijak
Lipiec – Wicherek
Malinik – Filozof
Piwo angielskie – Wykrętarz
Piwo zelińskie – Mitręga
Piwo czarne – Bakałarz
Piwo zwyczajne – Bzdęga
Woda – Starożytność
Gorzałczysko – Rozpusta.

Potrawy
Authorowi ulubione:

Młody wilczek w pasztecie – Urwipołeć
Wrona w bigosie – Oszukanie
Liszka w potrawie – Samołówka
Sroka do podlewy – Zasadzka.

=

Sztuka wyrabiania ciast znana była już w najgłębszej starożytności: Grecy zaprawiali mąkę do ciast miodem, mlekiem, oliwą. Sztuka pieczenia ciast za Napoleona pierwszego doszła do najwyższej doskonałości.

Najgłówniejszą rolę w pasztetnictwie odgrywa tak zwane ciasto francuskie, które pierwszy Wielądek r. 1783 nazwał ciastem liściowem, a autor dzieła Kuchmistrz polski ~~[illegible]~~ Warszawa 1856. Tom II (str. 60) ciastem słojowem. Niemcy zaś zowią to: Mürber Teig. Jest ono uniwersalne: nie masz prawie domu w którem by go nie znano; w dobrej kuchni, cukierni szczególnie ono bywa w rozmaity sposób przyrządzane. Historia sztuki kucharskiej nie zna nawet nazwiska kucharza, który przez wynalazek ciasta francuskiego tak wielki na polu gastronomii uczynił postęp; spotkał go ten sam los co i twórców najważniejszych wynalazków w świecie.

Ciasto brioszowe lekkie i zdrowe, ma smak przyjemny, robią z niego pączki. Niemcy zowią go Hefenteig albo Germteig. Księżna Konstancja Sapieżyna zwykła mawiać: że umierający może jeszcze zjeść jeden briosz.

Baba polska jest wynalazkiem Stanisława Leszczyńskiego wielkiego Księcia Lotaryngii, który się doskonale znał na kuchni.

Sztuka pieczenia ciast polega głównie na tem aby ciasto nie było niedopieczone, albo spalone.

Piramidy z ciast cukrowych nad którymi długo trzeba było pracować wychodzą już z mody.

Kaczek w kuchni wykwintniejszej, mało używają.

Mięso najlepsze bywa po miastach stołecznych, bo tam z różnych dalekich stron pędzą najtłuściejsze woły. Na Ukrainie lubo są najsławniejsze woły, rzadko gdzie zobaczysz mięso dobre. Podług Almanachu gastronomicznego mięso z wołu z daleka pędzonego jest najlepsze, bo u wołu tłustego przez dalekie pędzenie, tłustość rozchodzi się po całem ciele: przez co mięso bywa kruchsze i lepsze. Najlepszą częścią z wołu jest polędwica,

dalej krzyżówka forszlakowa, szponder, mostek, zrazówka.

Zupa żółwiowa (największy specyał na Zachodzie) prawdziwa rzadko tylko i to na stołach zamożnych lordów w Anglii się pojawia; gdyż żółwie do niej ważące czasami do 4 centnarów przywożą z Ameryki mianowicie z wysp Antylskich i wyspy Ascension, gdzie żółwie przy płaskich brzegach wychodzą z morza dla zniesienia jaj w piasku. – My znamy tylko zupę z małych i lichych żółwiów wód słodkich mianowicie rzecznych i stawowych – albo też zupę żółwiową naśladowaną z cielęcej główki (à la tortue.) –

W Rosyi zaś największym specyałem jest zupa sterletowa zwana Ucha ruska, której przyprawa w niektórych bogatych domach petersburgskich do 100 Rubli srebr. kosztuje. Ucha ruska którą podczas uczty w pałacu tawryczeskim Potemkin traktował carową Katarzynę II kosztowała wraz z olbrzymią wazą srebrną 15000 Rbl. srebr. Rozdawało ją 24 kamerdynerów jak najbogaciej ubranych. Wogóle xiążę Potemkin wielkim był gastronomem; podług pamiętników posła hrab. Segura wydawał Potemkin codziennie na sam objad do 800 Rubl. srebr. Słyszałem sam nieraz hrabinę Arturową Potocką (urodzoną z Engelhardtówny kuzynki Potemkina) podczas objadu, jak się unosiła nad delicyami Uchy ruskiej. – Ucha bagrationska, Kulebiaka ruska – to największe specyały dla Rosyanina.

[Margin note: u której bardzo rzadko barszcz polski był na stole – a pierogi prawie nigdy tylko bliny rosyjskie]

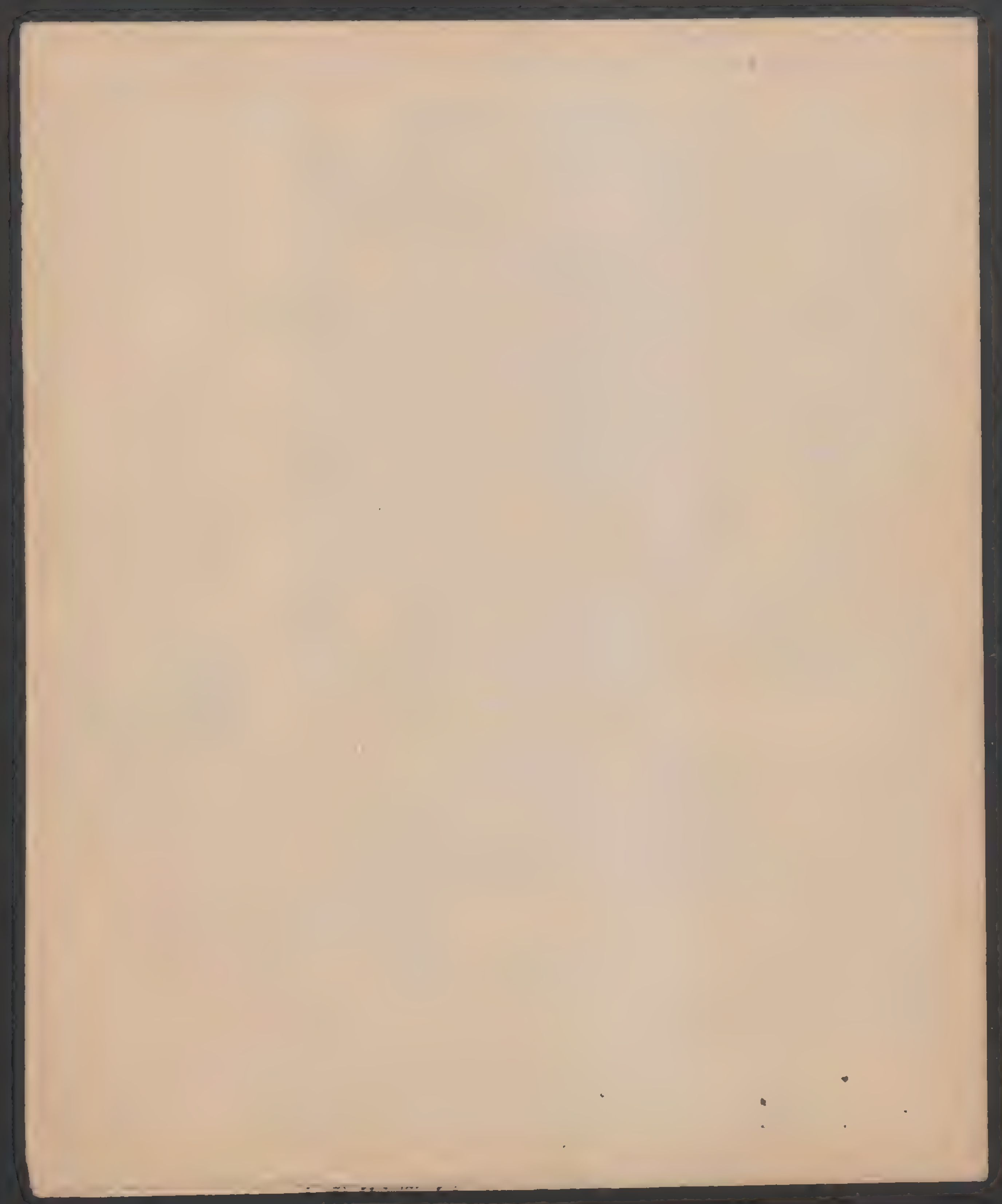
Grzebyki kogucie i jąderka kogucie poszukiwane są w Paryżu i Moskwie do przypraw – u nas na wsiach je wyrzucają.

Świnia jest zwierzyną encyklopedyczną w kuchni: wszystko z niej się spożywa w rozliczny sposób przyprawione. Zaiste dziwić się wypada dla czego Mojżesz i Mahomet zakazali jadać mięso z tak pożytecznego zwierza.

Kartofle sprowadzone r. 1578 przez Drakego znad cieśniny Magellańskiej; z Anglij dostały się do Niemiec, a z tąd przez Załuskiego bisk. krak. do Polski. Dziś uprawiane na wielką skalę. Robią z nich mąkę, sago, krupki i różne potrawy czego świadkiem książka u Millikowskiego we Lwowie wydana.

Blamaże są wyborną i zdrową potrawą nawet dla chorych.

Objady sławne w Paryżu w restauracyi: Rocher de Cancale pana Borel r. 1819 po 30 franków od osoby – był tam sławny kucharz polak Zimbicki, który słoninę tak ładnie szpikował jak najsprytniejsza hafciarka haftuje – dostał się potem do hrab. Esterhazego.



Objad wykwintny

Zupa: Tortue à la Rotschild – Zupa Pure z kur à la Reine – à la Julien – consomé z rawiolami z groszkiem – consomé à la Xavier – perłowa à la d'Orleans – Ucha ruska
Paszteciki: wolowantki, krokietki
Galantyny z kur – File z sandacza
Sztuka mięsa – Polędwice – Kotlety
Frykasy z kur – Jesiotr – Karp à la Chambord
Macedoan z jarzyn – Szparagi
Pieczyste kuropatwy, cietrzewie, kapłony – Sarna – Cielęcina
Kompot
Buding à la Victoria
Galarety.

Bal:
Herbata z ciasteczkami (najprzód
Limoniada, orszada, cukry lody (podczas tańca)
Kolacya (o 12ej) siedząca lub stojąca
Szartrusz ze zwierzyny z truflami
Jesiotr gorący – Sandacz w majonezie garnirowany – Szczupak
Kotlety baranie à la Soubise; – cielęce
Pieczyste: zwierzyna, indyki, kapłony
Sałaty, kompoty
Ciasta – Galarety
Blamaże – Szarloty
Lody.

Zakąski: Kawior – Połgęski – Szynki – Sardele z fines herbes –
Śledzie faszerowane – Ozory – Salcesony – Marynaty –
Ser
Potrawy: Entrée i Entremets (leguminy i jarzyny)

Miód pitny (patoka z wodą, chmielem i drożdżami)
Miód malinnik, wiśniak.
Kwas ruski (z słodu i mąki)
Wodzianka białoruska z różnych jagód i owoców.
Naleówka wiśniowa lub agrestowa
Cydr (z jabłek suszonych i francuskiej wódki)
Krupnik
Krambambuli.
Orszada
Limonijada.
Biszof (wino bordo, pomarańcze gorzkie, gałka muszkatołowa, gwoździki i arak)
Kardynał pomarańczowy (wino reńskie lub szampańskie, wino czerwone, pomarańcze i cukier) (w pozyr.)
Poncz rzymski (gorzki - sok z cukrem gotowany, cedzony, zamrożony, syrop z cukru z pianką z białek i winem szampańskim) glasse z pomarańcz (lody pomarańczowe zalczynowane jajami pianka z białek, arak, madera), gorący (z cytryn, cynamonu, wina szampańskiego i araku)
Essencya ponczowa (arak cukier, cytryny, pomarańcze)

Ratafia z czereśni, z czterech owoców (wiśni, porzeczek, malin, agreftu) z malin, z morw, z pigw, z łupin zielonych orzechów włoskich, z jałowcu, z pestek, z kwiatu gwoździków, z cytryn, pomarańczowa.

Likwor doskonałej miłości (parfait amour - różowy z cytryn, pomarańcz), cynamonowy anyżowy, kordiałowy (z cytryn, pomarańcz, cynamonu, kolendry), pestkowy różany, z kawy, skubak (scubac zafarbowany szafranem, piołunowy, malinowy z pomarańcz suchych (Curaçau), miętowy, z malin suchych, z siedmiu nasion (de sept graines - anyż, koper, marchew, kmin i t.d.)

Arak: Jamajka (zafarbowany brazylią), de Goa (biały)

Kirszwaßer.

Absinth

Piwo imbierowe (Gilbere bière)

Wino nektar (Vin nectaire) (jabłka renety, cytryny, cukier, białe wino.)

Wino Hypokras (kardamon, kolandra, muszkatowa gałka, imbier, cynamon, skórki pomarańczowe i cytrynowe, białe wino)

Cukiernictwo. Teofrast, Pliniusz, Seneka, Dioskorides, Lucanus wspominają już miód z trzciny cukrowej; znali więc tylko cukier w kształcie syropu. Pierwsi Arabowie zaczęli dopiero wyrabiać cukier skrystalizowany. W Europie najprzód r. 1176 wyrabiano cukier w Sycylii, gdyż pisma owoczesne wspominają już o uprawie trzciny cukrowej w pobliżu Palermu, i młyn na mielenie tejże trzciny w Montreal. Z Sycylii dostała się trzcina cukrowa do Grenady, z tamtąd do Madery, do Brazylii i Ameryki. Używano najprzód cukier do syropów i lekarstw dla drogości ceny. Sprzedażą cukru (podobnie jak wódki) i cukiernictwem trudnili się aptekarze. W XV wieku zaczęto wyrabiać cukierki

Sekret kucharski:

„Sekret w końcu kucharski: ryba niekrojona,
„U głowy przysmażona, we środku pieczona,
A mająca potrawkę z sosem u ogona." (Pol)

Torquato Tasso był wielkim miłośnikiem konfitur i pierników, jadał sałatę z cukrem – Wolter, Fryderyk Wielki i Napoleon I pijali namiętnie czarną kawę – Kant jadał najchętniej soczewicę, pasternak, groch – Szyler lubiał szynkę – Wieland suchariki i pieczywo – Göthe wino szampańskie.

Dobry przysmak apetyt; napiwszy się wódki,
Daj zrazowej pieczenia, weźm sobie jagódki
(Wacław Potocki)

Leguminy: Kartofla rośnie dziko w Chili (Solanum tuberosum) Karczochy (Helianthus tuberosus) sprowadzono w XVII w. z Meksyku lub Peruwii – Rzodkiewka (Raphanus sativus) rośnie dziko w Sardynii i Grecyi – Cebula (Alium cepa) roczesnie sprowadzono z Azyi i Palestyny; w dawniej Grecyi było uprawianych kilka gatunków;

tak zwana szalotka ~~[illegible]~~ (Allium ascalonicum) pochodzi z miasta filistyńskiego w fenickiego Ascalonia – Konopie (Cannabis sativa) rosną dziko w wschod. Indyi. w Egipcie robiono z nich płótno. – Trzcina cukrowa (Saccharum officinarum) pierwotnie chodowana w Azyi, do Europy dostała się z Arabami, a z tąd do Ameryki. – Koniczyna (Trifolium pratense) zaczęto w XVI w. Niemczech uprawiać. – Szpinak (Spinacia oleracea) pochodzi z Persyi sprowadzony w XVI w. – Tytoń (Nicotiana Tabacum) z Ameryki – Herbata (Thea chinensis) z Chin – Indigo (Indigofera Anil) z Indyi – Morwa (Morus alba et nigra) z małej Azyi przez Grecię do Włoch – Szafran (Crocus sativus) z Azyi z Kaszmiru – Cytryna (Citrus medica, limonium) z Indyi wschodnich, do Włoch sprowadzona w IV w. przez Krzyżaków – Pomarańcza (Citrus Aurantium dulcis) z Chin, w XVI wieku do Włoch – Wino rośnie dziko pod Kaukazem – Trzesznia (Prunus avium) rośnie dziko w południowej Europie – Wiśnia (Prunus cerasus) sprowadził Lukullus z nad Pontu do Włoch – Śliwa (Prunus domestica) rodzima rośnie dziko pod Kaukazem – Morela (Prunus armeniaca) w pierwszym wieku po Chrystusie sprowadzona z Armenii – Brzoskwinia (Amygdalus persica) dostała się z Chin w czasie wyprawy perskiej Alexandra W. – Grusza do Grecyi – Migdał z Azyi mniejszej i Armenii wczesnie – Melon i Jabłoń (Pyrus) samorodne jak ich nazwa świadczy – Melon (Cucumis melo) z nad Kaukazu wczesnie – Pszenica już w Chinach r. 2822 przed Chrystusem była uprawiana – Jęczmień chodowano w Egipcie – Żyto – Owies – to rośliny samorodne jak świadczą ich nazwy.

1. Suppenspeisen: Panadel (z grankami z b. tek) – Tarhonya (z cebulą i ciastem na jajach) – mit geriebenen Gerstel, Nockerl, Pfanzel (albo Schöberl). Knödel. Nudel – Barszcz – Ucha – Minestra (z ryżem i jarzynami gęsto) – Risi-pisi (z grochem) – Risotto (ryż gęsto) – Pilaw – Risi-capuzzi (z ryżem i kapustą)

2. Assietten warme und kalte: Kalbskopf – Hachis – Ragout – Muscheln mit Hirn – Eiern – Zaja (mięso pieczone w cieście z papryką) – Austern.

3. Rindfleisch und Beigaben – mit Garnirungen – warme und kalte Sauce.

4. Gemüse und Belege (mit Koteletten, Würsten, Ochsenaugen, Pafesen

5. Braten und Salat (ptaki, dziczyzna) sałaty i kompoty
Schnitzeln – Rostbraten – Zrazy – Koteletten – Beefsteaks – Esterhazy Rostbraten – Lungenbraten –

6. Fische mit Saucen und Garnirungen.

7. Eierspeisen.

8. Mehlspeisen: Mehlnockerl – Polenta – Mamaliga – Schmarn – Pfannkuchen (Omeletten) – Dalken – Frittaten – Strudel – Koch – Auflauf – Pudding – steirische Dampfnudeln

9. Backwerk: Kuchen. Torte.

10. Crêmes und Oberschaum – Chaudeau

11. Getränke

a) Zupy gorące mięsne.

Rosół zwyczajny (Rindsuppe)
Bulion z mięsa wołowego robiony z bulionu suchego czyli glasy (Bouillontafel-Suppengelt) (Glace)
Bulion rumiany (Braunsuppe) z jarzynami, - po francusku (au naturel)
- zupa rumiana (Bulion jus)
Zupa wiosnana z konsomy (bulion do którego wchodzą mięso wołowe, cielęcina, kura i indyk) (französische vom Wurzelsuppe)
Zupa konsome z knedlikami z kur (które się robią z farszu to jest mięsa kurzego - file - pokrajanego, posiekanego i tłuczonego)
Zupa à la brunoaz - à la Julien lub à la Julienne (z sałatą i szczawiem) - chłopska (à la paysanne) (z fasolą i groszkiem) - z sałatą faszerowaną - z ogorkami faszerowanem.
Zupa biała francuska.
Zupa chlebna z winem
Zupa królewska (z kurą, żółtkami, szynką)
Zupa konsome po namiestnikowsku (à la Regence) z chleben z drobiu (pain de vollaille)
Zupa z ryżu po królewsku (à la Royal)
Zupa królowej (à la Reine)
Zupa z ryżu Cesarzowej Katarzyny II z rakami.

Bulion suchy czyli Glasa rumiany, biały, postny z ryb, dla słabych.
Konsoma.
Brez (z dodatkiem wina podlewa) zwany mirpoa.
Kurt-bulion.

Zupa z ryżu po polsku.
Zupa z ryżu po włosku z parmezanem
Zupa perłowa po polsku (z krup perłowych)
Zupa perłowa Orleańska (à la d'Orlean) z masłem rakowem.
Zupa z wermiszlem.
Zupa z makaronem neapolitańska, rzymska.
Zupa z rawiolami (rodzaj pulpet) po wenecku, po włosku.
Zupa garbur z jarzyn (z uszatkowanych jarzyn)
Rosół z kury, z indyka (Hühner-Suppe)
Zupa ~~puré~~ puire z kur (z file-fillets), czyli piersi kur utłuczonej) ze zwierzyny, z zająca, z grochu młodego lub starego żółtego (Zupa grochowa + Erbsensuppe)
Zupa puire z raków (Krebssuppe — Zupa rakowa + z szyjkami w skorupkach rakowych)
Zupa puire z żabek (Froschsuppe)
Zupa puire z ryżu, z marchwi, z soczewicy (Linsensuppe), z fasoli białej (Bohnen=oder Fisolensuppe) z korzeni.
Zupa kartoflana (Erdäpfelsuppe — puree z kartofli)
Zupa szczawiowa (Sauerampfersuppe)
Zupa piure z dyni, ze szczawiu i trybulki.
Zupa z zieleniny lejzynowana.
Zupa żółwiowa biała (rzadka w Europie)
Zupa na kształt z żółwia (à la tortue) (z głowy cielęcej) (Zupa angielska)
Zupa ruskich majtków (z skalopu rybnego t.j. z szczupaka, karpia, sandacza albo okonia)

Miszkulancja czyli Zupka postna z jarzy-
nami (Na Litwie – z włoszczyzną, suszonemi
borowikami, kartoflami, brukwią, fasolą.)

Żur owsiany z masłem lub śledziem
(w Krakowskiem)

Krupniczek jęczmienny z makowem
mlekiem

Kleik (Graupenschleim)

Zacierka na wodzie (Wodzianka) lub na
mleku (w Krakowskiem)

Zupka kwaśna zaciągana z suszonej ryb-
ki (na Litwie)

Zupka kwaśna ze stynki (na Litwie)

Nic-po-niem czyli Zupa z mleka z
pianką (z cukrem i żółtkami – na Litwie)

Zupa winna szodowa

Zupa z sago z winem, ~~[illegible]~~

Zupa ze śliwek ze śmietaną (Garus,
Famuła – w Krakowskiem)

Zupa z suszonych wiśni, czernic, głogu.

Zupa malinowa, poziomkowa.

Zupa z pieczarkami, ze smarzów

Zupa cebulowa, czekoladowa

Winna polewka czyli Zupa winna.

Zupa czekoladowa

Zupa z ikry.

c) Zupy zimne i Chłodniki.

Zupa orszadowa (migdałowa)

Zupa zimna à la duchesse (z wina czerwo-
nego Medok w lodzie, konfitur z wiśni, malin, porze-
czek, poziomek i sago gotowane), jesienna (d'automne) sagowa z lodami.

Chłodnik z wisien (z cukrem, mlekiem, jajami
gotowany i wystudzony) z czernic, malin, porze-
czek, truskawek lub poziomek.

Chłodnik polski (z gotowanych liści buraczkowych,
kopru [illegible] wystudzonych, z ogórkami, rako-

wemi szyjkami i jajami na twardo)
Chołodziec litewski czyli Botwina litewska (z usiekanym szczawiem, botwiną lub burakami czerwonemi, rakami jajami ogorkami, lodem z wyziną lub jesiotrem.)
Kwaśna śmietana z pierogami kręczanemi.

d) Dodatki do zup

Panad (ciasto)
Farsze (z drobiu, zwierzyn, ryb)

Grzanki z bułki z mięsnem siekaniem i parmezanem
Pulpety z cielęcej wątróbki z płuc cielęcych Pfanzel von Schöbrel), szczupakowe.
Gałki z wołowego mięsa czyli Knedliki.
Pierożki z grzybów.
Kluseczki zaparzane z mięsa lub grzybów
Kluski biszkoktowe (Biskotten = Pfanzel)
Kluski rościerane z mąki; z sucharków.
Nadziewane raki (farsze)
Ciasteczko lane.
Grzanki z bułki.
Łazanki Płateczki.
Ryż z serem.
Makaron włoski z parmezanem.
Skorupki rakowe z farszem.
Niemieckie: Geriebenes Gerstel, Wiener Mehlspeise (w literach, gwiazdach). Tropfgerstel, Zwiebel = Faferl, Schlick = Krapfel (pierożki), Lungen = Strudel Fritaten = Nudeln Nockern Schöberln, Gries = Knödeln, Hirn = Knödel i. t. d.

Każdy naród ma właściwe sobie zuppy:
Polacy barszcz; Anglicy zupę żółwiową; Rossyanie: Uchę sterletową i Szczy; Hiszpanie Olla-Potrida; włosi Menestrę, Risotto; Turcy Pilaw; Amerykanie Karik; Niemcy Zupę Kartoflaną; Francuzi Bulion i t. d.

Zupa admiralska ruska (z konsomy i skalopu rybiego)
Zupa ucha ruska (Potemkin dla Katarzyny II w pałacu Tawryczeskim dawał podczas uczty, uchę z sterletów wielkich, która do 15,000 rubli kosztowała. Podług hr. Segur ambasadora, objad tego Księcia kosztował dziennie 800 rubli srebr.)
Zupa ucha bagrationska (z jesiotra, sterletów, sandaczy z farszem ze szczupaków)
Zupa ucha cesarska (z sterletów, sandaczy mleczka z karpiów, bulionu)
Zupa cytrynowa.
Zupa angielska klarowna z główki cielęcej
Zupa zaprawiona śmietanką lub żółtkami.
Zupa ze zwierzyny czyli pasztetowa.
Grochówka ze świniną.
Zupa ruska z pokrzywki
Barszcz polski czerwony (z rurą ze szpikiem, z kiełbasą, grzybami i pierożkami z farszu) – zabielany – szary.
Barszcz politewsku z kołdunkami.
Szczy ruski (Russischen Suppe) (z mięsem kapustą, cebulą, kiełbasą i słoniną pokrajaną)
Zupa holenderska (z bulionem i węgorzem)
Zupa hiszpańska oal (Olla potrida – Spanischen Suppe) (z kapłona, cielęciny, jarzyn głównie por, cebul, papryki, baraniny, cukru, oliwy – dość gęsta)
Zupa Karik po indyjsku (amerykańska) (z kurcząt obłożonych słoniną, z dodaniem jarzyn, papryki, szafranu i korzeni)
Zupa garbiur z kasztanów (KastanienSuppe)

Garbiur z kuropatw (Rebhühner-Suppe)
Zupa z ogórków lejzenowana (ogórkowa klarowna)
Zupa z zieleniny z groszkiem młodym
Zupa piure z korzeni i z sago
Zupa crout eau pot (Rinderbrühe, Markochsen-Weißbrodsuppe) z panadem czyli grzankami z bułek, — z jajami.
Zupa z kaszy włoskiej (kasza robiona z mąki, sera i jaj)
Zupa pomidorowa.
Zupa migdałowa.
Zupa konsoma z jajami czyli z nerdutami.
Zupa konsoma z kremem kurzym (à la Sevignee)
Konsoma z knedlami po niemiecku (à la Marie Therese + à la Marie Louise)
Zupa z makaronem po medyolańsku (z serem parmezańskim i z knedlikami z farszu z kuropatwy.)
Zupa florencka z makaronem à la Medicis (z makaronem smażonym z serem parmezańskim)
Rosół z makaronem domowym (mit Nudeln)
lejzenowa, z pulpetami
Zupa jesienna (d'automne) (z jarzynami)
Zupa perłowa węgierska (Tarhonya = Suppe)
(Tarhonya = są to pulpety z krup perłowych z jajami, lub legumina z mąki pszennej i jaj)
Zupa wiedeńska (z knedlikami z chleba)
Zupa tyrolska (z lanem ciastem)
Zupa czeska (z ciastem z jajami i masłem)
Zupa z gęsi lub z kaczki
Zupa z podróbek gęsich po polsku

Salanka ruska (z podrobek gęsich z słoniną)

Zupa z prosięcia.

Zupa germańska (z knedlami na maśle jajach i żymąki)

Zupa styryjska (z perdutami z krupek pszennych)

Zupa z profitrolami (profitrole = małe bułeczki nadziewane farszem z kur.)

Zupa Tyszkiewiczowska (z wątróbki cielęcej pokrajanej na skalop czyli płatki, z ryżem jarzynami i żółtkami z jaj)

Zupa selerowa (z cytrynowym kwasem)

Kapuśniak (z mięsem wołowem i wieprzowem pokrajanem)

Jusznik (burakowy rosół rozbity krwią z gęsi lub prosięcia)

Czernina z kaczek z kluseczkami lub z ciastkiem (w Poznańskiem, z drobkami krwią z kaczek i zaprawą winną)

Zupa biała (z perłową kaszą, zabielana kwaśną śmietaną - w Poznańskiem)

Zupa francuska (z włoszczyzną w makaron krajanemi i z kalafiorami (französische oder Blumensuppe)

Zupa kulowa (w Poznańskiem. Kul zowie się po kuchársku masło zasmarzane z mąką. Sama zupa z różnych mięsiw, do niej budyń z wątroby cielęcej - Leber-Pfanzel)

Zupa chlebowa (Brot-Suppe - z grzankami z chleba) (Brunnel-Suppe)

Zupa z możdżku (Hirn-Suppe)

Rosół z tartem ciastem (geriebenes Gerstel) z kluseczkami (Mehl-Nockerln), z grzybkiem (Pfanzel, Schöberl), z łazankami (Fleckerln) z strudlem wątrobianym (Leber oder dünner Strudel), z szampionami, szparagami, karafiolami,

z gryzikiem (Gries-Suppe) z makaronem (Nudeln) z knedlikami (Knödeln), z zawiązką z bułek lub z mięsa, z budyniem (Einguteig?-teig) lub lanem ciastem
Zupa majowa strzelecka.
Zupa rumfortska (Sałamacha)
Zupa kminkowa (Kümmel-Suppe - Kümmel-Suppe)
Zupa z soczewicy (Linsensuppe)
Zupa Ragout.
Zupa szwabska (Schwäbische-Suppe) (z cebulą chlebem tartym pieprzem i krajaną kiełbasą)

b) Zupy postne

Zupa maślana z jarzyn (z liści burakowych, szczawiu, śmietany jaj
Zupa pomidorowa, ogórkowa bielona
Zupa zaciągana, maślana, z buraczkami borowikami suszonemi - Litewska)
Zupa cytrynowa (czyli angielska, migdałowa
Zupa kartoflana (puree), grochowa, arbuzowa, migdałowa
Zupa z grochu zielonego z żółtkiem.
Zupa grzybowa (szampionowa - Schwammerl-suppe) zabielana.
Rosół z ryby z farszem
Zupa rybia (z karasiów, włoszczyzny Fisch-suppe), rakowa, żółwiowa
Zupa z miętusów (na Litwie) z linów (w Poznańsk.)
Zupa ruska (ucha) ze sterli (sterlety)
Rosół z głowy jesiotra lub łososia
Zupa z fasoli białej (puree)
Zupa z głogu lub derenia
Zupa piwna (z serem)
Piwo grzane z makowem mlekiem lub z miodem (na Litwie)

Przystawki do zup.

Pasztety.

Pasztet z kurcząt lub młodych indycząt, wołyński z kurcząt (przytem wołowe mięso lub cielęcina utłuczone na miazgę i przyszafowane), z kapłonów lub karmnego indyka, z kaczek domowych, z kuropatw, jarząbków, jemiołuszek, zająca lub innej zwierzyny (w francuskiem cieście), turecki z baraniny (z szynką), z ogonem wołowym, ze szczupaka, łososia, węgorza, miętusów, raków, ze śledzi.

Paszteciki drożdżowe w pączkach, drożdżowe z móżdżkiem, z cielęciny we francuskiem cieście, z móżdżku we francuskiem cieście, ze szczupaka lub okonia, z miętusów, raków (rakowe) z grzybów, z nereczek cielęcych z grzankami ze smardzami, z kasztanów.

Paszteciki w konchach (na muszelkach, kokilkach) z móżdżku, z ryby, z grzybów, z cielęciny i śledzia sardelowe. Ferduty w konchach.

Paszteciki w naleśnikach z móżdżu, naleśnikowe

Paszteciki z wołowego mózgu w klarze.

Paszteciki z włoskiego grubego makaronu, z makaronu domowego z ragutem (masło cebula mąka kwaśna śmietana żółtka ser.)

Paszteciki z pozostałego pieczystego, indyka lub cielęciny.

Paszteciki w galarecie na zimno.

Pierogi ruskie.

Bruzdzek cielęcy.

Flaki z obsypanką (w poznań.)

Sztuka mięsa biała z jarzynami, z kapustą czerwoną, ze szpinakiem, z chrzanem, z naturalnym sosem, z borowikami suszonemi lub świeżemi, solonemi rydzami

Sztuka mięsa mostek wołowy z jarzynami

Sztuka mięsa angielska (z grychtu, naszpilkowana cytrynową skórką, cebulą, pieczona na rożnie)

Sztuka mięsa zapiekana z serem (litewsk.), opiekana, przekładana (chrzanem), [illegible].

Sztuka mięsa z biszamelem (sos biały)

Sztuka mięsa na parze [illegible] (Boeuf a la mode – [illegible]) (z kryzjówki [illegible] [illegible])

Sztuka mięsa z pieca albo rumiana, przekładana chrzanem, z mocnym sosem, łyżkowa.

Sztuka mięsa duszona. Wołowina żmudzka (w rozrani.)

Sztuka mięsa po francusku (z kryzjówki obwinięta w papier, pieczona na rożnie) po portugalsku (z tylnego uda, szpikowana słoniną, zalana octem.)

Sztuka mięsa z jajecznicą.

Sztuka mięsa zapiekana z czerwonem winem

Sztuka mięsa z białawym sosem.

Sztuka mięsa rumiana z garniturem z tartych kartofli.

Rostbif (Rostboeuf) (z żeber z polędwicą – pieczony)

Antrekoty (Entrecôtes) (Kotlety wołowe w których sok z krwią

Rostboeuf z rożna (z sztuki forszlakowéj)
Rostboeuf z krokietkami z kartofli (z rożna
krokietki z kartoflanego purée)
Sztuka mięsa polędwica marynowana
z rożna (szpikowana, obwinięta papierem
albo obłożona [illegible] płatkami z słoniny
obwinięta papierem, pieczona na rożnie)
(englischem Zustande) [illegible]
Pieczeń wołowa po angielsku (z wołowego
udźca naszpikowana, pieczona na bryt=
fannie)
Polędwica marynowana z kapustą kwaś=
ną (z rożna), z pomidorami
Polędwica z brezu (rodzaj podlewy) z pomi=
dorami, à la finansière (z knedlikami z
farszu z kur, z mleczkiem cielęcem lub móżdżkiem,
z szyjkami rakowemi, truflami, maderą), z ry=
żem po włosku, po myśliwsku (z s kalo=
pem i farszem z zająca), faszerowana
Polędwica we własnym sosie (z saftem),
po wiedeńsku (moczona w occie z jarzynami,
korzeniami, szpikowana, z rożna), pie=
czona w papierze, przekładana chrzanem
lub sardelowem masłem z kartoflaną
massą, na kształt zająca.
Miroton z polędwicy (pieczona pokrajana
w cienkie zrazki, z sosem z finzerwą i z wi=
nem, obłożona krotonem z bułek czyli grzanka=
mi lub perdutami z jaj)
Polędwica z rożna po polsku (poprzekładana
masłem z chrzanem, obłożona kartoflami.)
Bifsztyk z polędwicy (Beefsteak) (kawałki
polędwicy wyżyłowanej, smażone aby się z
nich sos krwawy dobywał - lub pieczone na rosz=
cie)
Byfsztyk surowy (z siekanego mięsa, z słoni=
ną, pieprzem, korzeniami, czosnkiem na brotszni=
tach - pożywny - w Polsce nieużywany)

Sote z polędwicy z maderą.

Sztuka mięsa roladowa z polędwicy (z farszem z trufli i cielęciny plastrami szynki zwiniona i duszona) czyli Rulety z mięsa (Gerolltes Fleisch – gefüllter Lungenbraten)

Sztrudel wołowy (z talerzykami słoniny, powleczony farszem, zwinięty i upieczony)

Zrazy wołowe zawijane z ryżem

Sztuka mięsa zrazowa włoska (z cebulą cytryną korzeniami, winem), Krzyżówka z brezu,

Sztuka mięsa zrazowa z jarzynami, farszowana w garnku pieczona, angielska (z listkami słoniny, bobkowem liściem, korzeniami). w kartoflach, z brezu

Zrazy angielskie z cebulowym sosem (z wołowego mięsisza) z kapustą słodką

Zrazy polskie z kaszą

Zrazy zawijane.

Zrazy à la Nelson (z grzybkami, cebulą, kartoflami)

Zrazy à la finansiere

Zrazy siekane z chrzanem.

Zrazy zawijane litewskie (z cebulą, utłuczonym sucharkiem, smażone w łoju nerkowym)

Zrazy z pieca ze śmietaną

Zrazy Fricandeau farszowane (z siekanego mięsa masy robione zrazy, z sardelowym sosem)

Wołowina żmudzka (naszpikowana słoniną, z nóżką cielęcą, cebulą, marchwią, szczypiorkiem, pieprzem, winem gotowana)

Klops angielski (z bułką, cytrynową skórką, pieprzem, żółtkami smażony w bulionie)

Sztuka mięsa krzyżówka z brezu (gotowana w brezie), z kapustą słodką.

Rostbratel (Rostbraten) po polsku (z cebulą, korzeniami – w Galicyi), dynstowany, faszerowany, z sosem.
Kotlety bite z wołowego mięsa (umaczane w mące), z rusztu.
Kotlety wołowe z brezu na sztukę mięsa.
Kotlety wołowe na zimno z rakowym masłem.
Pekelfleisz.
Bigos z mięsa (pokrajanego w kostki z ogórkami i winnemi jabłkami)
Jägerfleisch (z mięsa pozostałości pokrajane w kostki gotowane z octem i bulionem) (wiedeński)
Gulyás hús (mięso pokrajane w kostki z paprykowym sosem – węgierskie)
Pörkelt (kawałki mięsa z słoniną, cebulą, papryką i pomidorami – węgierskie)
Cygańska pieczeń czyli Zbójecka pieczeń (kawałki mięsa solone słoniną przekładane na rożnie z patyka w polu przy ogniu pieczone – papryką posypane – węgierskie)

Sznycel austriacki.
Sztufada.
Pieczeń wołowa marynowana na święcone (na zimno)
Pieczeń huzarska (nie znana w Polsce i na Litwie)

Sznicel wołowy (Rindsschnitzel) po polsku (dynstowany z cebulą, imbirem, korzeniami, z garniturą kartoflaną, po włosku (z solą, pieprzem, oliwą, albo sardelami, z garniturą makaronu z serem.)
Ozór wołowy (na sztukę mięsa z cebulą), z szarym sosem (z kaparami, rozenkami, migdałami, sosem winnym)

Ogony wołowe na sztukę mięsa.
Nogi wołowe w galarecie

Mózg wołowy (ugotowany w kwaśnym brezie), w potrawce z cytrynowym sosem, z rumianym sosem.
Flaki wołowe (z majerankiem, z obalanką czyli kiszką z gryczanych krupek), z garniturą z ciasta.
Kołdunki (z pokrajanego lub siekanego mięsa pieróżki)

Sosy

a) gorące. (Sosy małe i wielkie)

Sos pospolity, ogórkowy, sardelowy, śledziowy, truflowy, grzybkowy (szampionowy, z pieczarek), sos słodki z rodzenkami (do ozora), musztardowy, szczawiowy, cebulowy, szalotkowy (z cebuli do baraniny) cytrynowy (do potrawek z kurcząt) Sos biały czyli beszamel, agrestowy (do potrawek z indyków), pomidorowy, maślany (do jarzyn), Sos z chrzanu (z śmietanką), grzybowy, z powideł wiśniowych (do dzika), porzeczkowy (do sarniny), wiśniowy (do melszpajzów) śliwkowy, malinowy, poziomkowy (do melszpajzów) z soku (do budyniów) migdałowy (do zapiekanego mleczka), mleczny, śmietankowy z wanilią (do legumin), rumiany, naturalny, ostrzygowy

Sos kaparowy czosnkowy, kartoflany, szczypiorkowy, polski (z winem, cynamonem, rozynkami, migdałami, cytryną, do ozoru i ryb) migdałowy (do gęsi pieczonej)

Chrzan (z rosołem szafranem i bułką) (Semmel-Kren), ze śmietaną.

Sos niemiecki (z sosu wielkiego białego i żółtek) picant (z cebuli, pieprzu, goździków, papryki, sarni, siekany, Robert (z cebulą pieprzem musztardą), rakowy, z ostrygami matlotowy (z sardeli, śledzi, wina), Brandete (z oliwą do sztokfiszu), holenderski (do ryb) portugalski (do ryb), jesiotrowy z maderą żółwiowy z maderą, finansiere (z maderą) supreme (do kurcząt ze smardzów (szampionów czyli

pieczarek) ruski z musztardą (z zieleniny
- do mięsa), siwet (z pomidorów masła rako=
wego, szczypiórku - do potraw), krakowski
(sos biały z chrzanem, cytryną, cukrem, do
mięsa), do łososia (z wina czerwonego) ge=
newski (z finzerwą z szampionów), gaskoń=
ski (z masłem sardelowem), rzymski (z se=
lerów), neapolitański (z porzeczkowemi kon=
fiturami) sycylijski (z winem Cheres) flo=
rencki (z rozynkami, kornifzonami, do sterletów,
jesiotra), Subiz (z cebuli, cukru i bulionu),
z wiśni suchych (do zająca) polski kuro=
patwi (cebula, czosnek, pietruszka, wino chleb
tarty bulion) ostrygowy głogowy, rawi=
got zielony (do kur) czyli masło zielone zimne.)
Sos z grzebykami koguciemi (w Rosyi - grze=
byki z kogutów sprzedają w Moskwie), z jąder=
kami koguciemi (najkosztowniejszy przysmak
czek paryski w Rosyi - Oba produkta z kap=
łonów gdy ich kapłonią bywają odrzynane.)
Sos wielki biały (generalny z masła mąki bu=
lionu) rumiany

b) zimne

Sos majones (z auszpiku białego, octu estrago=
nowego, oliwy, żółtek - czasem z karczkiem - jeżeli
na czosnek roztarty to zowie się: Provensal
lub Farmesal),
Sos tatarski (z chrzanem lub musztardą, oliwą,
cytrynami - do ryb), remulad ruski (z żółtkami
oliwą, cukrem pieprzem, cytryną), remulad z
finzerwą (żółtka, sól, pieprz, oliwa, auszpik),
polski z pomarańcz, djabelski (cebula, czosnek,
pieprz czerwony, oliwa - do ryb słonych marynat)
orleański (z kornifzonami, białkiem pokrajanym,
marchwią, sardelami, à la pluche czyli water
fisz (kapary, kornifzony, cytryna, marchew - do szczu=
paka, karpia)
Sos sardelowy (do auszpików mięsnych) musztardowy.
Masło zielone czyli Rawigot zimny (z zieleniny), rako=
we, rumiane, kwaśne, sardelowe, czosnkowe,
orzechowe, rydzowe.

Garnitury

a) do potraw mięsnych

Potrawka à la finansier (z wątróbki cielęcej) z wątróbki z szampionami, à la tortu (z sosem żółwiowym), z rakowym masłem, z fasolką zieloną, z knedlikami z groszkiem, z jarzyn z knedlikami, z groszkiem szparagowym, ze skalopu zajęczego i jarzyn,

Garnitur z ogórków z knedlami, z groszku ze słoniną, z cebulki (do matlotu) z cebuli dużej, z karczochów.

b) do potraw postnych.

Potrawka do matlotu (z węgorza)

Garnitur do matlotu (z knedlikami z farszu z ryb, z mleczkiem z karpia, rakowemi szyjkami), z łososia (z file z łososia i trufli), ze skalopu z szczupaka, z wątróbek z miętusów ze smardzami.

Macedoan z jarzyn na zimno (z marchwi kalarepy, fasolki młodej, groszku zielonego, ogórków, karczochów, szparagów – do zimnych potraw)

Garnitur z cykoryi czyli sałaty białej dużej

Garnitur z potrawki à la providence (knedliki z farszu, kostki słoniny, szampiony, trufle, grzebyki koguciе, mleczka cielęce, cebulki – do wielkiej ryby, indyka)

Puire

Puire z szampionow (pieczarek – do potrawek z kur lub kotletów), z cebuli białej (à la Subise) (ru=miane z cebul, z grochu zielonego (pod kotlety), z fasoli białej, z korzeni (z seler cebuli pasternaku – do mięsa) ze szczawiu, z kardów, z kartofli z ogorków, z bobu zielonego.

=

Ogorki duszone do sztuki mięsa baraniej lub wołowej.

=

Soja angielska, z szampionów.

Pikle indyjskie (jarzyński marynowane) mixed-pickles.

Musztarda

Ogórki.

Korniszony marynowane.

Ocet domowy, rawigotowy, estragonowy, czterech złodziei.

Kapary domowe (pączki z żółtych kwiatków zwanych majówki)

Sałata zimowa z melonu, śliwek, wiśni, gruszek, jabłka w kwasie.

Szampiony (czyli pieczarki) marynowane.

Trufle

Rydze lub Borowiki marynowane

Szalotki; Fasolę Kamtoda groszek młody z szczaw. (w konserwie.

Masło rakowe, sardelowe, orzechowe, ry=dzowe.

Cielęcina.

Pieczeń cielęca pospolita.
Pieczeń cielęca szpikowana, z biszamelem, po amatorsku (obszyta płotnem, zakopana przez 12 godzin w ziemi dla kruchości, przełożona masą z sera śmietany, cybulki), marynowana z rożna, z rożna na sztukę mięsa
Pieczeń cielęca w papilocie (upieczona, obwijana w papierze z finzerwą i wsadzona w piec)
Sztuka mięsa z cielęciny z makaronem włoskim, z kawiorowym sosem, z rożna.
Mostek cielęcy z jarzyną, z rodzenkami, z ryżem, z grochem, z soją i kotniszonami, faszerowany (nadziewany), pornirowany z piure, nadziewany na pieczyste.
Kotlety cielęce bite, siekane z sosem, siekane w foremkach, bite okładane mózgami z ryżem w rancie (kond?), z chrzanem po angielsku (podawane do stołu na blasze pobielanym), po francusku ~~po polsku~~ (przekładane cytryną) po polsku (z sosem rumianym z cytryną), z cykorya, z brezu z sałatą, w papilotach, ze szpinakiem całym.
Kotlety cielęce na zimno z brezu, z macedonem
Łopatka cielęca z ogórkami.
Zraziki cielęce farszowane, z łazankami angielskie, z cytrynowym sokiem
Zraziki cielęce na zimno.

Łopatka cielęca z ogórkami.
Zrazówka cielęca na zimno z masłem zielonem, z brezu w galarecie z masłem zielonem.
Główka cielęca à la tortue, z sosem pikant, naturalna, z sosem białym, smażona z marynatą.
Nóżki cielęce, smażone (w cieście) w marynacie z sosem niemieckim, smażone w cieście, w galarecie (z majonesem), faszerowane.
Kruszki czyli Krezki cielęce.
Móżdżki cielęce w marynacie, w galarecie, w majonesie
Wątróbka cielęca duszona, smażona, szpikowana pieczona w całku, farszowana szpikowana ze szczawiem, z sosem siekanym, w kapsli z finzerwą (w papierze)
Chléb z wątróbki cielęcej (z sosem à la finansier), na zimno.
Cynaderki cielęce z rusztu, w minucie, (z winem szampańskiem pokrajane drobno), z jajecznicą.
Płucka cielęce czyli lekkie (Prusifal).
Budeń z lekkiego z cielęcia.
File cielęce szpikowane.
Muszle z móżdżków cielęcych.
Sznycle z cielęciny na roszcie.
Frykas z mostków lub łopatek cielęcych.
Potrawka (tungvurt) z mostku osmażonego z rumianym sosem, z żółtym sosem i agrestem, z rakami i kalafiorami, z pieczonej cielęciny z kwaśnemi ogórkami, z sardelami lub śledzmi, z główek cielęcych smażonych, z nóżek krezek.
Fricandeau z cielęciny czyli Frykas
Galantyna z łopatki cielęcej (na zimno)
Winegret z nóżek cielęcych czyli Winegret (na zimno)
Blankiet z cielęciny.
Haszi czyli Siekanka z cielęciny.
Auszpik czyli Galareta mięsna (Fleischsulz - Aspic.)

Auszpik z nóżek cielęcych.

Baranina.

(udziec górnica, łopatka)

Sztuka mięsa z baraniny na sposób sarny,
Sztuka mięsa z baraniny z małą cebulką czyli szalotką.
Sztuka mięsa z baranich mostków zapiekana.
Ćwierć (Ćwiartka) baraniny na sztukę mięsa z breją, z pieca.
Barania pieczeń pospolita
Skopowa pieczeń (szpilkowana czosnkiem)
Kotlety baranie (skopowe) po francusku, bite okładane szalotką, à la Subis (z pûre z cebuli białej), z rusztu, ze szczawiem, z sałatą, z pomidorami, z rzepą, z ogórkami; po grecku (z ryżem), po rzeźnicku (z kartoflami), siekane z kartoflaną kaszką
Mostki baranie z kminowym sosem, z ryżem.
Zraziki z odpieczonej baraniny.
Siekanka czyli Haszi z odpieczonej baraniny
Ozorki baranie z sałatą, gratenowane (nakładane farszem), w papilotach, z rusztu, na zimno.
Nóżki baranie (nieużywane w Polsce), à la pulete, pormirowane, w marynacie.
Cynadry baranie z rusztu, z winem szampańskim.
Ragony baranie z garniturą, pormirowane.
Jaja baranie (smażone w rozpuszczonym fryturze) (Granelle)
Potrawka z baraniny z winnym sosem,
Maciek z wątroby baraniej, z baranią tłustością naleśnikowy (na Litwie)
Pilaw turecki z baraniny z ryżem
Dolma turecka (z baraniny siekanej z ryżem, z pieroszkami ... w liście z słodkiej kapusty.)

Baranek na pieczyste faszerowany

Baranek na Wielkanoc (faszerowany, pieczony)

Epigram z baranka młodego (mostki, kotleciki i zrazki razem z szampionami; z ogórkami.

(Schab, Szynka

Wieprzowina.

Sztuka mięsa ze świniny, z młodego wieprza, szpikowana

Sztuka mięsa z wieprza ze śliwkowym sosem, ~~[illegible]~~

Schab wieprzowy z powidłowym sosem

Udziec wieprzowy marynowany (z sosem jagodowym)

Sztuka mięsa z szynki ze szpinakiem.

Kotlety wieprzowe (z korniszonami), na ruszcie z cebulowym sosem, à sos Robert z sosem z pomidorów

Wereszczaka (z pokrajanego wołowego lub wieprzowego mięsa, w buraczkowym rosole zamiast sosu)

Szynka solona gotowana, wędzona gotowana, pieczona,

Szynka marynowana po westfalsku, po niemiecku, wielkanocna (ubrana z girlandą)

Polędwice wieprzowe marynowane.

Głowa wieprza domowego (z ubraniem i girlandą) lub dzika czyli głowizna

Prosię pieczone, nadziewane, na pieczyste z makaronem, na zimno, w potrawie z zimnym sosem.

Kiszki czarne ze krwi wieprzowej, z krup gryczanych grubych, białe z krup gryczanych drobnych, ryżowe białe, francuskie (z mięsa wieprzowego, słoniny, jaj, bułki, śmietanki) niemieckie (z wątroby)

Budenki wieprzowe ze krwią w kiełbas: nicach baranich), białe z kur, z raków, z za= jaja.

Kiełbasa smażona, nieżona w chlebie.

Kiełbasy na piwie na śniadanie (goto= wane w piwie)

Kiszka krwawa z płuc i poigarła kaszowa, ryżowa.

Salceson brunszwicki

Maciek i Dorota.

Bigos hultajski (z wieprzowiny, kiełbasy z kapustą odgrzewany)

Uniwelki (kiełbasy z szynki, pieczeni, mięsa wieprzowego, kruszek cielęcych)

Rulada z prosięcia (w anszpiku)

Krepinetki z wątróbek cielęcych, siekanych, z słoniną i farszem okwijane pieczę. zyli błoną z sadła lub w kiełbaśnicach)

Ser z wieprzowiny z wątroby siekanej i słoniny na zimno pieczony z anszpikiem.)

Bigos hultajski (w poznan.)

Mięso końskie.

Mięso końskie nieużywane było wcale do potraw w Polsce. Niemcy i Fran= cuzi jedzą zaś marynowane lub wędzone.

Królik.

Królik gotowany, w potrawie (nie uży: wane w Polsce.

Żylc z wieprzowiny

Kwaszenina wieprzowa (głowiz= na i nogi w anszpiku z cytryną)

Zwierzyna (gruba

a) Dzik.

Sztuka mięsa z dzika. (Schwarzwild.)
Schab z dzika.
Dzik na pieczyste.
Kotlety z dzika.
Szynka z dzika.
Głowa z dzika.

b) Łoś, Dzika Koza.

Pieczeń z Łosia na zimno.

Sztuka mięsa z Łosia.

c) Jeleń, Daniel.

Pieczeń z jelenia lub sarny na święcone (na zimno)

Comber jelenia. (Hirschziemer mit Krusten)

d) Sarna.

Sztuka mięsa z sarny, Sarnina po litewsku (z szpikowanego combra)
Kotlety sarnie, z rusztu.
File sarnie.
Siwet z sarny (z mostków)
Zraziki z opieczonej sarny (z sosem pawrad)
Narogi sarnie (pokrajane w zraziki z czerniną czyli sosem ze krwi.) (w poznańsk.)

e) Niedźwiedź.

Łapy niedźwiedzie.

f) Zając.

Ser z zająca (na zimno na śniadanie)
Zając na zimno w galarecie.

Zając na pieczyste z rożna.
Zając pieczony z śmietaną.
Siwet z zająca (rodzaj potrawki.
File z zająca
Budeńki z farszu z zająca z rusztu
Chleb z zająca gorący, na zimno.
Zając w papilocie.
Skolop z zająca z krwią legzynowany.
Kotlety z zająca.
[illegible] z zająca.

Ptastwo domowe.

Indyk pieczony nadziewany, z rożna à la providence (z garniturą z potrawki)
Indyk po namiestnikowsku (gotowany z sosem finansier i garniturą truflową), z beszamelem z pieca
Indyk w surpryzie (pokrajany w zraziki z sosem i garniturą), z truflami na pieczyste.
Indyk lub Kapłon z ryżem po francusku.
Młode indyki z beszamelem.
Potrawka z indyka z białym sosem.
File (filets) z indyka.
Galantyna z indyka (na zimno z auszpikiem)
Blankiet z indyka.
Skrzydełka z indyków z cykorią, z rzepą.
Żołw z indyka (farszowany)
Indyk na zimno z wytrobianym farszem
à la daube z indyka (na zimno)
Kapłon na pieczyste, z sardelowym, jałowcowym, truflowym sosem, à la providence.
Kapłon faszerowany.
Kapłon z rożna na pieczyste, z rawiolami po włosku, z ryżem, z makaronem po włosku
Kapłon z rożna na potrawę, w papilocie

Kury lub Pulardy na pieczyste (z farszem, śledziowem mostem)
Kury lub pulardy z brezu z pomidorami, z ostrygami, z rakami, z sosem rawigotem, z smardzami, z makaronem à la Rossini
Kury w papilocie, z beszamelem
Kury czyli Pulardy upstrzone (szpikowane, z truflami)
Kurczęta z kurczów kur (nadziewane kurzami czyli wdkami z kur.)

Frykasy z kur z szampionami, z kur smażonych czyli Fritot,
Fritot z kur z jajami smażonemi.
Kapilotai z kur (rodzaj potrawki)
Kury smażone w klarze z marynaty
Zraziki z kur z szampionami
Purée z kur (na zupę, do pasztecików wolowan-ików albo do krusztadu na paszteciki)
Knedle z farszu z kur.
Kokil z kur czyli Muszle.
Blankiet z kur z truflami z pieca.
File z kur z truflami sos suprême (z grzybkami kogucimi), parnierowane à la marechale, à la finansier
File z kur na zimno w galarecie z majonezem, z masłem rakowem, z macedoanem.
Kotlety z kur.
Nóżki z kur faszerowanych.
Galantyna z kur, w galarecie z majonezem, z masłem zielonem. (na zimno)
Sałata z kur (z sałatą i z majonezem), z macedoanem z jarzyn (na zimno)
Krem z kur (Creme de volaille) (na zimno), ze zwierzyny.
Chleb z wątróbek kurzych (Pain de foie gras)
Kurczęta z kalafiorami i rakami na potrawkę.
Kurczęta z rożna na potrawkę, z brezu, po chłopsku, na pieczyste, z zielonem masłem rawigotem, pieczone z beszamelem, po francusku, z groszkiem zielonym, z agrestem na potrawkę.
Marynata z kurcząt.
Sałata z kurcząt w majonezie.
File z kurcząt z królewskiem masłem.
Potrawka z kurcząt z pieczarkami, z zielonym groszkiem i rakami.
Gołębie z sosem finansier, z groszkiem zielonem, w marynacie.

Gęś pieczona z jabłkami i podlewą po litewsku (z cebulą), z kwaśną kapustą, z makaronem włoskim, nadziewana kaszą.

Gęś z brezu z macedoanem z jarzyn, z kapustą słodką. z brezu piure z grochu, z cebulą glasowaną, na zimno.

Potrawka z gęsi z grzybowym sosem

Podróbki gęsie z czarnym sosem, z śliwkowym sosem.

Wątróbki gęsie w kapsle z finzerogą.

Kaczka domowa na pieczyste, z brunatnym sosem, z winnym sosem, z makaronem domowym i grzybkami, (na Litwie) – w złotym sosie (w Poznań.), z oliwkami, faszerowana.

Potrawka z kaczki z białym sosem, ze słodką kapustą.

File z kaczek z ogórkami.

Ptactwo dzikie.

Cietrzew pieczony, (szpikowany słoniną)

Bażant pieczony (głowa i ogon zostawia się z pierzem), faszerowany truflami.

Głuszec (szpikowany lub na zimno)

Kaczka dzika pieczona, z sosem i kaparami. (cyranka)

Jarząbek i potrawka z jarząbków.

Kuropatwa pieczona farszowana, z sardelowem masłem, z kapustą słodką, z makaronem włoskim, z ryżem, po polsku (z korzeniami), po tatarsku (z sosem à la Tatar), z truflami z rożna.

File z kuropatw z truflami.

Salmi z kuropatw, na zimno (chaud-froid).

Galantyna z kuropatw w galarecie, w majonezie.

Łatki gęsie marynowane w Poznań.

Przepiórki z truflami, z sałatą gotowaną, z groszkiem, w krustadzie z chleba, w papilotach, w małych kapsułkach, po polsku.

Pilaw z przepiórek z ryżem.

Bekasy (nie trzeba ich paproszyć czyli patroszyć, bo żyją rudawiną - Schnepfendreck) pieczone z sosem, z grzankami

Kanape z bekasów (kanape = rodzaj bułeczki z farszem)

Salmi z bekasów z truflami.

Piure z bekasów w krustadach z chlebem.

~~Pta~~ Kwiczoły (nie trzeba ich paproszyć, bo żyją jagodami jałowcowemi aromatycznemi)

Jemiołuszki z grzankami.

Ptaszki drobne: Szpaki, Drozdy, Skowronki, Czajki, Wróble, Słonki (na pieczyste, obkładane słoniną)

Ryby. (rzeczne)

Szczupak po staropolsku (nadrzynany w małe dzwonka z korzenną zaprawą i jarzynami, rodzenkami w sosie), po niemiecku z kartoflami. nafaszerowany z sosem rawigot, opiekany z kwaśną kapustą, zapiekany z chrzanem, z chrzanowym sosem, w tłuste naturalnym smakiem bez przyprawy do musztardy lub chrzanu. pratatowski z jarzynami, z rusztu, z żółtym sosem, z rumianym sosem, na burakowym rosole, pieczony w słoninie, szpikowany jarzynami, z czarnym sosem, z rożna ze śmietaną, na potrawę, smażony, po żydowsku (nadziewany cebulą siekaną), duszony w śmietanie z kartoflami, w majonezie, w naturalnym sosie, z szafranowym sosem.

File ze szczupaka lub sądaka. w Warsz.

Karp po polsku (gotowany w piwie z korzeniami), po królewsku (farszowany rakowemi szyjkami z sosem finansier), po francusku, à la Chambord (z truflami), smażony, w czerwonym winie z łuską, opiekany, z polskim sosem (w Poznań. – w winie z rodzynkami, cukrem)

Pstrąg we własnym smaku.

Węgorz z sosem matlotowym lub żołwiowym lub pomidorowym, faszerowany, w szarym sosie, w potrawce.

Frykas z węgorza na roszcie.

Łosoś à la Cesarzewicz (faszerowany, gotowany w winie szampańskiem, z truflami), po warszawsku (faszerowany z glasem), po krakowsku (z sosem z korzeni nakształt marynaty), po polsku (gotowany w brezie z winem czerwonem), pieczony na roszcie, w całku z rakowym sosem, na pieczyste, w koperku, na potrawkę po niemiecku.

Sandacz po warszawsku, po krakowsku (nakształt marynaty) (Lit.)

Sądak w całku z holenderskim sosem, z musztardowym sosem, pieczony z jajami. (Lit)

Jesiotr na rumiano z wiśniowym i winnym sosem, z rumianym sosem z rodzenkami z rusztu. (Lit)

Jesiotrzyna pieczona z musztardowym sosem. (Lit.)

(Krakowski)
Sztokfisz kapucyński czyli po kapucyńsku (z cebulą, pietruszką smażony, z chrzanem), z grzankami, ze śmietanowym sosem, w potrawie. (Lit.)
Lin modro gotowany z sosem ze słoniny, z kapustą czerwoną lub białą, z grubą kaszą. (Lit)
Leszcze z sadzonym sosem. (Lit.)
Okoń z sosem holenderskim, faszerowany, po polsku z jajami (siekanymi) lub osypany jajami, po francusku (au Gratin).
Karasie ze śmietanowym sosem, zapiekane w śmietanie, smażone z sosem Robert, ze śmietaną.
Sielawy i Stynki smażone, w klarze.
Kotlety lub krążki z ryby.
Farsz z ryby z formy na parze.
Zrazy postne zawijane z ryby.
Szarpanina z suszonej ryby. (Lit.)
Śledzie smażone z grzybowym sosem postne, w oliwie, zapiekane
Kotlety ze śledzia.
Farsz śledziowy zapiekany na śniadanie.
Grzanki śledziowe na zimno na śniadanie.
Śledziowe masło, postne
Sardelowe masło.
Ostrygi, przepiekane na roszcie, faszerowane.
Raki, z sosem, po francusku (Buisson d'écrevisses)
Potrawka z raków z drobną gryczaną kaszką
Rakowe masło.
Kawior.

Ryby na zimno.

Szczupak z majonezą.
Rolada ze szczupaka.
Marynata z węgorza, szczupaka, łososia, lina, sielawy, śledzi
Marynata klasztorna ze szczupaka.

Jarzyny (nieużywane same w kuchni wykwintnej francuskiej) (Zimowe)

Groch zielony, Groszek sposobem francuskim.

Marchew z grochem, glasowana, młoda duszona, szatkowana.

Galarena zwyczajnym sposobem, nadziewana, glazurowana, faszerowana (potrawa krakowska)

Brukiew, nadziewana, osypywana cukrem glazurowana.

Fasole zielone ze śmietanką, w strączkach, białe

Rzepa z mostkiem baranim, Rzepa kalarepa, w kształcie gruszek lub karczochów, z cukrem glasowana.

Buraczki czerwone słodkie, postne na półmisek.

Pasternak

Szpinak lub lebioda

Szczaw świeży na jarzynę, marynowany.

Kalafiory.

Karczochy, z białym sosem.

Bulwa włoska (Topinambour)

Gruszki na jarzynę.

Jarmusz.

Kapusta zielona Safojka czyli włoska, włoska lub biała nadziewana po litewsku, słodka nadziewana farszem grzybowym, biała z farszem po francusku, pod nazwaniem wyrostki brukselskie, z biszamelem okładana mostkiem cielęcym lub baranim, biała z baraniną lub flakami, biała na kwaśno z jabłkami, kwaśna (kiszona) z grzybami i śmietaną, postna (z oliwą i cukrem) Bigos hultajski, czerwona duszona, pasztetowa.

Szparagi

Kartofle faszerowane po polsku.
Kartofle smażone, ze śledziem lub sar-
żelami, ze śmietanką, nadziewane
grzybami, na parze, (na Litwie)
z cytryną z beszamelem z cebulą, z parmezanem
Ziemniaczkowe kotlety, bułki (w poznan)
Purée czyli kartoflana kasza
Kasza kartoflana puchowa do klarowa-
nego masła, z makiem.
Mieszaninka (z jarzyn)
Jarzyny na parze w rodzaju leguminy,
w różnych kolorach.
Grzyby smażone
Rydze smażone, marynowane, solone.
Grzyby maślaki czyli koźlaki.
Borowiki suszone.
Pieczarki czyli szampiony z finzerzoa pieczone.

Garnitury do jarzyn.
(Inlnegn)

Frytur (masło do smażenia)
Klar (ciasto do smażenia)

Mózgi cielęce lub wołowe.
Kotleciki z mózgu.
Ozór wołowy.
Wymię opiekane.
Kreżki cielęce w klarze (do okładania brukwi,
marchwi, galarepy)
Amoretki wołowe (do szpinaku, szczawiu groszku)
Mostek barani lub zając (do buraczków czer-
wonych)
Kiełbasa smażona lub schab (do kapusty ki-
szonej)
Omlet (do marchwi, brukwi, szpinaku)
Perduty (do szczawiu, grochu, szpinaku) lub jaja na
twardo.
Grzanki z bułki lub z chleba (do marchwi grochu)
Kurczę odsmażone (do grochu zielonego)
Wieprzowe nerki lub ozorki do jarzyny.
Rawiole.

Jarzyny wykwintniejsze

Krupki z mąki kartoflanej (z cukrem i rodzynkami)
Kartofle z cytryną, z beszamelem, z cebulą, z parmezanem, faszerowane po polsku.
Kotlety z kartofli
Purée z kartofli (z krotonem z bułki)
Bulwy.
Rzepa z cukrem glassowana.
Marchew glassowana, młoda duszona, szatkowana.
Pieczarki czyli szampiony z finzerwą pieczone

Jaja i potrawy jajeczne.

Jaja faszerowane.
Jajka à la Tribe jak flaki, w surpryzie.
Krokietki z jaj.
Jajecznica z finzerwą, z groszkiem szparagowym
Jajecznica bita sadzona (jaja na occie), z ze śledziem sub sardelami, z szarpaniną (kawałkami ryb)
Omlet po wiejsku, z sosem, sufle
Perduty na sosie maślnym ostrym (sadzone jaja w occie)
Jaja na śniadanie, gęste pieczone, na Trębacku (w czerwonem winie jaja z korzeniami), à la Tribe (pokrajane jaja z śmietaną)
Kotlety z jaj.

Kiszki

Kiszki czarne ze krwi wieprzowej (krwi-
 te podgarlane), z krup gryczanych grubych
Kiszki białe z krup gryczanych drobnych,
 ryżowe.
Kiszki francuskie (mięso wieprzowe rodzynki bułka,
 jaja), niemieckie (wątrobiane)

Pierożki (Kołdunki)

Kołdunki z grzybów (suchych lub świeżych), łysz-
 kiewiczowskie (grzyby z szynką tłustą), ukraiń-
 skie z czernic (z mąki pszennej zmieszanej z gry-
 czaną), postne ze śliwkowych powideł
Pierożki ukraińskie (lekkie cielęce z wątróbką),
 drożdżowe zapiekane z powidłami, z twaro-
 giem pieczone w papierze (leniwe?), różowe
 z twarogu
Szałtanosy (twaróg z jajami w cieście kołdunkowém)
Kołduny litewskie (z posiekanej polędwicy wołowej i łoju)

Pierogi ruskie

Pierogi ruskie z farszem z wiazigi (żyły z
 jesiotrzyny zasuszone), z sięgą (z sago i sięgą),
 ze słodkiej kapusty z kwaśnej kapusty i ryby,
 z mięsa z cielęcej wątróbki, z kury z ryżem,
 ze szczupaka, z jesiotrzyny, [illegible] z farszem
 grzybowym.
 (te pierogi pieczone w piecu dają się po zupie za-
 miast pasztecików)

Speck-Kuchen.

Speckkuchen (z słoniną krajaną w kostki)

Leguminy.

a) Budynie

Budyń z sucharków, niby angielski, szpikowy, z sadła chlebowy, z chleba razowego, zaparzany z mąki, zaparzany śmietanowy, migdałowy zaparzany na mleku, z krup sagowych, z kaszki na parze przekładany jabłkami i konfiturami, z sera lub twarogu, ze szczupaka, z cielęcej watróbki, z kapusty....

Plum-pudding angielski, Rolly Polly Pudding.

Puding z lodów z jabłek, z lodów w szarlocie z lodów z ananasów, z kasztanów z lodów z orzechów krymskich z lodów

Szarlot z pudingu z lodów.

Lody [illegible] z pieca w trzech gatunkach w siurpryzie.

Puding gabinetowy à la Victoria z migdałów, z blamażu, z czokolady

Szarlot gabinetowy ruski (z arakiem lodem i konfiturami), z owocami.

Poncz rzymski (gęsty z winem szampańskim, arakiem i lodami - daje się podczas obiadu po drugiem lub trzeciem daniu), glasse z pomarańcz

Gato z marchwi (z kremu), z pistacyi.

b) Melszpeisy.

Melszpeiz zaparzany z jabłkami, z bułki przekładany jabłkami, z ryżu na sypko z jabłkami jabłeczny, z całych jabłek w ryżu albo cieście albo kruchem cieście, ze świeżych śliwek, z gruszek, z trześni, z wiśniami, z kasztanów, kawiany, czekoladowy, czekoladowy zaparzany na kawie, z czerstwego lub suszonego

podsitkowego chleba z sucharków na śmietanie, zaparzany na śmietance lub śmietanowy lub z kartoflanej mąki, śmietanowy, z ryżu, z sago, z przecieranych gryczanych krupek, sypki z krup przecieranych ze śmietaną, z bułki, drożdżowy, winny, zaparzany z pomarańczową skórką, z rodzenek i migdałów, z arbuza lub arbuzowy, z marchwi, z grochu, z kartoflanej mąki, z pozostałego ptastwa, postny na parze z jabłkami, z naleśników, z pozostałego biszkoktu, z biszkoktów i sucharków, z maku

Tort z naleśników.
Flant z mąki powlekanej pianą.
Babka zaparzana z mąki gryczanej na ciepło do stołu.
Szarlotka w grzankach.
Sztrudel jabłeczny.

c) Leguminy.

Legumina francuska z krupek i kwaśnej śmietany, migdałowa, biszkoktowa, cytrynowa biszkoktowa, cytrynowa na śmietanie, z bułeczek, waflowa, waflowa na kawie, z naleśników z chlebem, makowa, z ryżu z jabłkami i konfiturami powlekana pianą, z kartofli, z jabłek z konfiturami, z tartych i krajanych jabłek, z jabłek całych w pianie, z jabłek w całku zapiekana w śmietanie, z jabłek faszerowanych zapiekana, z jabłek we francuskiem cieście, z bakalii (figi, rodzenki, migdały, daktyle, śliwki) na deser, z kawy, piankowa z konfiturami, z sago z pianą, marmeladowa ze świeżych śliwek, marmeladowa jabłeczna, waniliowa, z surowej cytryny, piankowa nic po niem zwana, z ryżu z pomarańczami na zimno, sagowa powlekana pianą.

Koks czyli Pianka z dojrzałego agrestu, z powideł lub jakiej marmelady, z cytryny, pomarańczowy, ze śliwek, z jabłek z malin lub poziomek z agrestowego soku, z suszonych jabłek.

Inkluz (pianka w kształcie piramidy w środku sok)

Sago na zimno

Ryż z formy na zimno z migdałowem mleczkiem lub z kremową pianą lub z sokiem, z konfiturami z sosem, w grzankach z sosem, z marmeladą nem, ciasto

Kaszka przecierana na zimno z kremową pianą

Kaszka ruska Gurjewska (krupki manne lub gryczane z śmietanką, orzechami)

Placek pączek. (w poznani.)

d) Grzybki.

Grzybek litewski (ciasto z mlekiem i masłem na patelni pieczone), tłusty, biszkoktowy, zaparzany francuski, ruski zwany Droczena (jaja, mąka i śmietanka), sztajermarski

e) Naleśniki.

Naleśniki pospolite, z cytryną, z farszem mięsnym, z migdałową masą, z ryżem, panieńskie (z kartoflanej mąki z śmietaną cukrem cynamonem, cytrynową skórką), kruche z szodowym sosem, angielskie, biszkoktowe z konfiturami

Omlet zawijany.

Mandrzyki z sera świeżego.

Jabłka smażone w cieście na śmietanie lub na piwie, smażone w biszkoktowem cieście, po włosku, z szodowym sosem, z ryżem w grzankach z szodonem.

Śliwki świeże smażone lub suszone w koszulkach,

Wiśnie lub trześnie w koszulkach.

Bliny z czernicami, na pianie bez drożdży.

Blinki śmietanowe.

Grzanki z bułki lub pieroga migdałowe, przekładane powidłami lub marmeladą.

f) Pierożki czyli Kołdunki.

Kołdunki z grzybów suszonych lub świeżych, (farsz), ukraińskie z czernic, postne ze śliwkowych powideł.
Kołduny Tyszkiewiczowskie (farsz z grzybów i wędzonej szynki)
Pierożki ukraińskie (z podróbek cielęcych i gryczanej mąki, drożdżowe zapiekane z powidłami, z twarogiem pieczone w papierze (ruskie), różowe z twarogu.
Pierogi hreczane z śmietaną (z serem), leniwe.
Szałtanosy (pierogi z serem i kwaśną śmietaną)
Pierogi z ciasta bryozowego z serem, drożdżowe.

g) Kasze

Kasza sypka na wodzie lub mleku, sagowa na mleku, sypka na grzybowem smaku, puchowa na zimno, sypka z grubych krup po litewsku

h) Makarony.

Makaron domowy, zapiekany w mleku, przekładany mięsnym farszem.
Makaron włoski zapiekany ze śmietaną, z szynką i parmezanem, z grzybami, drobny zapiekany, z truflami, domowy z szampionami.
Ciasto turyngskie (rodzaj klusek).
Łazanki z serem (przyszły z włoch Lasagni)
Strudel z kapustą, z szynką, z grzybami.
Serniki smażone czyli mędrzyki.
Kluski saskie, z kartofli, francuskie bite.
Mnichy (obwarzaneczki moczone) z winem.
Knedle
Pałuchy z makiem
Kutia (z makiem i miodem)
Pyzy (w poznań.)
Szarlot ruski, Szarlot sago.
Krem mniszek (jaja polane kremem i posypane wermiszlem – u zakonnic w Warszawie)

Blamaże.
(Blanc-manger)

Blamaż migdałowy, z wanilą, z kawą, z czokoladą, zielony z pistacyą, biały lub pumiany z orzechów krymskich — śmietankowy.

Kremy.

Kremy francuskie czyli sery bawarskie (Fromage bavarois) z orzechów włoskich lub krymskich, z migdałów, z pistacyi, au parfait d'amour (zafarbowany różowo koszenilą), z anyżem, z kawą (białą lub czarną), z czokoladą, z kakao, z herbatą, z karmelem, z kwiatu pomarańczowego z karmelem, z makaroników z karmelem, z wanilą, wiosenny z fiołkami, różowy, z kwiatu goździkowego, z poziomkami, z malinami, z różnych owoców, z moreli, ze śliwek renklodów, z ananasów, z melonów, z maraskino, ponczowy (zwany też kolmak!), kalmach.

Kremy angielskie: z kawą (białą lub czarną), z kakao, z czokoladą, z herbatą, z kwiatem pomarańczowym, z karmelem anyżowym, z makaronikami, z pistacyą, z orzechów krymskich, z migdałów, z wanilą, au parfait d'amour, z pomarańcz, z poziomek, z maraskino, z kremem foté.

Kremy gotowane (Cremes au bain Marie): z wanilą, z czokoladą, z kakao, z kawą (czarną lub białą), z karmelem i wanilą, z karmelem anyżowym, z kwiatem pomarańczowym karmelowany, z samym karmelem, z makaroników z karmelem, au parfait d'amour, z maraskino, z orzechów krymskich, z migdałów,

Kremy sote (Crèmes fauttées) (dawane w wolowanckach lub w meringach lub w bułeczkach ptysiowych lub w rądelku srebrnym albo filiżankach – wystudzony): z kawą, z czekoladą, z wanilią, pomarańczowy, z poziomek, różowy, z kwiatem pomarańczowym, wiosniany (z zielonego szpinaku)

Kremy Plombiery (gęste): z maraskino, z poziomek, z moreli, z ananasa, z brzoskwiń, z melona i t.d.

Kremy (podług Kucharki litewskiej):
a) surowe (z surowej śmietanki): ze słodkiej śmietanki, z czekoladą, jabłeczny, poziomkowy lub malinowy.
b) gotowane czyli zaciągane (brulé): z surową śmietanką, kawiany po połowie z surową bitą śmietanką, biały z kawy, śmietankowy z rezedowym lub pomarańczowym kwiatem, szodowy, czekoladowy po połowie z surową śmietanką, z rumem i surową śmietanką, z winem i surową śmietanką
c) Krem z morelów, jabłeczny.

Szarlot z kremu francuzkiego.

Zefiry

(Kremy zamrożone)

Zefir śmietankowy, jabłeczny, jabłeczny ze śmietanką, poziomkowy ze śmietanką, dwukolorowy

Pianka ze śmietanki z makaronem włoskim lub ryżem, ze słodkiej śmietanki do andrutów.

Sans blanc (ryż, piana z śmietanki, rodzenki, wanilia, wino – ~~[illegible]~~ zamrożone)

Mus jabłeczny (z konfiturami, biszkoktami i pianą)

Galarety.

Galareta z wina (zafarbowana kokcynellą), z poziomkowego, malinowego lub porzeczkowego soku, z cytryny, z pomarańcz, ananasowa, z morelów lub brzoskwiń, z melona, ze świeżych wiśni z czerwonem winem, ze śliwkami, porzeczkowa, z pigw, z jabłek.

Muss cytrynowy.

Komputy.

Komput z jabłek (całych lub renetów), z gruszek, ze śliwek renklodów, ze śliwek suszonych katrynek lub białych zwanych greckiemi, z pigw, z moreli z brzoskwiń, z kasztanów, z pomarańcz, ze skórek pomarańczowych, z wisien, z jagód, z malin, z agrestu na pół dojrzałego, z melona.

Kisielki

Kisielek jabłeczny (we formie studzony), ze świeżych porzeczek lub malin, biały z mleka, płynny na ciepło.

Kisiel z agrestowego soku, czekoladowy.

Mleczka

Mleczko (na ciepło lub zimno) migdałowe, z kawy, z zapachem kawy, czekoladowe, na parze.

Młodziwo (mleko z pierwszego dnia po ocieleniu krowy, z mlekiem rodzenkami, cukrem)

Wareniec ruski (mleko słodkie gotowane z śmietaną, zaprawione na zimno kwaśną śmietaną i cukrem)

Arkas (mleko słodkie, kwaśne, śmietana, jaja bite, cukier, rozynki, gotowane i przecedzone)

Masło angielskie (śmietana bita z cukrem, różaną wodą, przecedzona i ostudzona)

Ser ziemny na śniadanie (ser z śmietaną z kminem zakopany w ziemi na kilkanaście godzin.)

Lody

Lody śmietankowe, z wanilią, z migdałów, z pistacyi, z karmelem (Crême brulée), z czokolady, z kawy, kawiane białe pomarańczowe, cytrynowe, au parfet d'amour, (cytrynowe i pomarańczowe z mlekiem i gożdzikami), śmietankowe z jaźminowym, rezedowym, różanym lub pomarańczowym kwiatem, z orzechów włoskich lub krymskich, z jabłek z moreli, z gruszek, z poziomek, z porzeczek, z wiśien, z berberysu, ananasowe, ze śliwek węgierek lub damascenów, z brzoskwiń, z żurowin (z soku), z gruszek sapieżanek lub cukrówek, malinowe.

(Lody dają się podczas objadu na półmisku na serwecie, okrągło lub czterograniato, w różnych kolorach, albo też w wolowancikach lub meringach. — Lody kręcone do których kładą śmietankę ubitą, zowią plombière)

Ciasta.

Wafle pospolite, migdałowe, ryżowe
drożdżowe, drożdżowe z mąki,
z kwaśnej śmietany, śmietankowe.
maślne kruche i przezroczyste, drożdżowe flamandzkie ~~polskie~~ ce=
Kolędowe.
Andruty z winem, maślne, miarowe,
cynamonowe à l'antique, polskie, francuzkie
(Andrutowe ciasto)
Obłaty śmietankowe, z Teplitz, post:
ne (ciasta do herbaty)

Ciasta smażone.

Pączki (Krapfen) przyjacielskie, droż:
dżowe zaparzane, krakowskie
(w poznań.), kutnowskie (z korzeniami
kardamonem z mlekiem - w poznań.), z jabłek.
Pączki wiedeńskie: Faschingkrapfen
(z konfiturami), Gefüllte Blechkrapfen
(z makiem lub orzechami posypane migdałami)
Chrust drożdżowy lany angielski, z
lejki, bez białków, migdałowy, Chruściki
Kreple czyli chrusty na śmietance, na
winie.
Ciastka szprycowe. (Ciastka ze szprycy)
Ciastka trójkątne z konfiturami.
Oładki (ciasto smażone w maśle drożdżowe)
(na Litwie)
Bliny ruskie, z mąki gryczanej na jajach
pszenne, gryczane.
Pirogi ruskie (nadziewane jabłkami lub konfi:
turami smażone w maśle - w poznańsk.)
Pieży na parze lub z pieca, z szynką.

Tort chlebowy piaskowy

Ciasta słodkie cukiernicze, wielkie i drobne deserowe, oraz do czekolady kawy, herbaty

a) Torty

Tort migdałowy przekładany, wiedeń=
ski migdałowy, migdałowy szary
półmigdałowy, kartoflany z migda=
łami, kruchy, sypki piaskowy
(Sandtorte), tłusty wiedeński, an=
gielski śmietankowy Zabałkański
(z migdałowej masy, z jabłkami, oblany lu=
krem ubrany galaretą i konfiturami),
biszkoktowy, czekoladowy, jabłecz=
ny mieszany, drożdżowy z jabłkami,
Tort Eugenja (z cykatą, pistacyjami) Ale=
xandryjski (w środku mający nasmaro=
wane konfitury), Karmelitański (z gru=
bo siekanemi migdałami i skórką cytrynową),
tyrolski turecki, ulmski (z rodzyn=
kami), drezdeński piramidalny ko=
rzenny, makowy pospolity, chrusz=
czący, listkowy francuski, z wiśniami
przekładany z hiszpańskich wiśni,
z dojrzałych śliwek, agrestowy, ma=
linowy, poziomkowy, ze śliwek kat=
rynek lub suszonych wiśni, kruchy
z wiśniami, z orzechów włoskich, chle=
bowy z mąki gryczanej (w poznań.)
Torty niemieckie południowe: Linzertorte,
waniliowy, orzechowy, kasztanowy (Ma=
ronentorte) pomarańczowy, Krachtorte.
Torty francuskie: z moreli, poziomkowy, ma=
linowy z moreli i z ciasta listkowego,
z marmelady z jabłek, z kremem pasztet=
niczym, z kremu po angielsku, na krywany
z wisień z kremu na krywany, czekoladowy
z konfiturami warszawski z konfiturami.

Tort: Pasta-frola włoska z konfiturami.
Tort polukrowany lukierem białym, różowym czekoladowym, szklannym przejrzystym.

b) Mazurki, Placki.

Mazurek marcepanowy, migdałowy, kruchy z gotowanych żółtków, królewski, rodzenkowy kruchy, cygański (z rodzenkami, migdałami, na opłatkach), szwajcarski, z marmeladą śliwkową lub świeżemi wiśniami, z winem, włoski, z razowego chleba, cytrynowy ukraiński, jabłeczny z francuskiego ciasta. (na Litwie)
Placek gorzyczkowski, parzony, granowski zwyczajny, z orszadą, płocki, warszawski parzony. (w Poznań.)
Placek ołowiany z wanilią (nie ma w nim ołowiu), ołowiany z rodzynkami, ołowiany z parmezanem, ołowiany z czekoladą (na zimno - w nim migdał, pokrajany w kawałki, kto dostanie kawałek z migdałem zostaje "Migdałowym Królem na Trzech Króli), Placek wielkanocny, nieparzony, wołyński (z rozynkami z szafranem), Pieróg czworoboczny wołyński (nałożony serem), Mazurek marcypanowy, Mazurek krakowski (bez sera)
Placki niemieckie: Früchtenkuchen, Prophetenkuchen.

c) Ciastka deserowe mniejsze

Ciasteczko angielskie, żółtkowe, śmietankowe, śmietankowe z makiem, stuletnie, kruche z rumem, piaskowe, śmietanowe, kruche, zawijane, anyżowe, postne na oliwie, z pianką.

Babeczki śmietankowe.
Torciki Magdusi.
Chleb królewski rodzenkowy.
Kulbaczki anyżowe.
Wióry z pod hébla. (Wiórki migdałowe)
Sér angielski.
Biszkokciki lekkie.
Jabłka we francuskiem cieście.
Francuskie ciasto z szodem.
Pączki wiedeńskie (Krapfeln) czekoladowe, huzarskie, kartoflane, orzechowe, piniolowe (Pignoli=Krapfeln)
Palce ptysiowe zamaczane w konserwie kawowej (albo Pałeczki)
Wianuszki migdałowe
Makaroniki.
Placuszki czekuladowe
Obwarzaneczki zaparzane czyli ptisowe, jabłeczne.
Szmur zaparzany, francuzki, angielski, migdałowy polski.
Baisers (beze) suche, zaparzane, migdałowe (Mandel=Zuckerln)
Maringi, z kremem.
Zefiry jabłeczne.

d' Ciastka do kawy, herbaty, czekolady.

Chruściki (w pozn.)
Izabelki czyli parowce (w pozn.)

Obwarzanki na śmietance.
Obwarzaneczki na śmietanie, kruche.
Pałeczki kruche bez masła na soku (Lomgnolu)
Ciasto kruche do herbaty.
Ciastka kruche cukrowe.
Ciasteczko prędkie.
Kryngielki na śmietance
Kołaczyki czeskie.
Sucharki czyli Grzanki Karlsbadzkie.
Biszkokciki lekkie do szoda.
Placuszki

Geduldskuchen czyli Lassians cukrowy, czekuladowy, migdałowy, zaciągany waniliowy, zaciągany czekuladowy.

Ciasta drożdżowe.
(Backwerk aus Germteig.)

a) Baby i Babki.

Babka żółtkowa (w formie) zaparzana, zaparzana polska, sakramentka, petynetowa, warszawska, przyjacielska miarowa, pospolita na prędce do kawy, drożdżowa rozcierana, biała, na migdałowém mleku, czekoladowa drożdżowa, codzienna, migdałowa. (na Litwie)

Baba ukraińska, zaparzana, parzona ukraińska na śmietanie, tokciowa wielkanocna, korunowa, puchowa wołyńska, zaparzana codzienna, szafranowa i parzona, ciężka, lekka (na Litwie)

Baba (w poznańsk:) petynetowa, wielkopolska, z razowego chleba, Sakramentka, bez mleka, z rodzenkami; bardzo lekka, angielska, puszkowa, gazowa, warszawska (w poznan.)

Baba polska, dawnym sposobem, parzona, lekka (w Warszawie)

b) Babki piankowe

Babka migdałowa, z krupek gryczanych, chlebowa, makowa, pieprzowa, cytrynowa.

Baba z rożna na sękacz (Baumkuchen) (na Litwie – w Warszawie należą do sekretów kucharskich – wymaga wiele zręczności)

c) Pierogi, Bułki, Strucle.

Pierogi zaparzane, olbrzymie zaparzane wielkanocne, żółtkowe wielkanocne, codzienne. (pieczone tylko na Litwie i Rusi)

Bułki szafranowe wielkanocne, lekkie podchodzące w zimnej wodzie, na otrębiowej rozczynie, na białkach do herbaty, zaparzane bez jaj i masła, codzienne bez jajek, na śmietance. (na Litwie – w Krakowskiem zowią łopieczywo zajecznik)

Bułeczki postne z powidłami lub cebulą, postne szafranowe.

Plecionki z makiem, postne makowe, postne szafranowe z rodzenkami.

Strucle z makiem, zaparzane postne, postne zawijane z makiem, na wilię Bożego Narodzenia.

Ciastka kminowe (Kümmelkuchen)

Papacze,

Esy,

Sucharki.

Krengielki.

Kołacz migdałowy.

Obertuch (wałeczki z ciasta smażone w rądlu z konfiturami – na Litwie.

d) Mazurki, Placki.

Mazurek drożdżowy, kruchy, ukraiński, bakaliowy, na samych białkach, w wodzie zimnej podchodzący, marcypanowy, krakowski.

Placek drożdżowy, warszawski, powlekany marsylski, z jabłkami lub śliwkami, placek wojewoda, wielkanocny, wołyński.

Placuszki drożdżowe ze śliwkami lub jabłkami.

e) Sucharki Obwarzanki:

Sucharki na pianie, bez jajek, wiedeńskie, sposobem francuskim, wiejskie, na śmietance.
Cweibaczki niemieckie z anyżem.
Obwarzanki, postne drożdżowe do herbaty.
Kryngle ~~[illegible]~~ kruche z czarnuszką.
Rogale wiedeńskie
Kartuzy.
Ciasteczka drożdżowe lukrowane
Ciasto półfrancuskie.
Flader (rodzaj małych placuszków)

=

Rogale krakowskie z makiem (w poznań.)
Bułki radziwiłłowskie (małe jajeczniki z migdałami – w poznań.)
Bułeczki łomickie (na mleku, żółtkach)
Pierniki toruńskie, na opłatkach, z mąki kartoflanej, żydowskie, korzenne. (w Poznań.)
Miodownik (w Krakow.)

=

Ciastka cytrynowe
Kruche ciasto
Francuskie ciasto (słojowe czyli listkowe)
Strudel galicyjski (w poznań.)
Torciki
Placuszki, z jabłek.
Ciastko szprycowe na maśle lub smalcu.
Pierogi ruskie.
Chruściki
Ciastka izabelki czyli parowce.

Ciasta wykwintniejsze francusko-polskie

Ciasto francuskie, liściowe czyli słojowe (do pasztetów zimnych i gorących, wolowantów i t.p.) czyli listkowe.

Ciasto listkowe rąbane.

Ciasto maślne.

Ciasto kruche do pasztetów, żytnie.

" " na torty.

Ciasto brioszowe (na pączki – drożdżowe do pierogów.)

Placek ołowiany (tak zwany bezołowiu, z wanilią) z wanilią, rodzynkami, parmezanem, czokoladą.

Briosze (z główkami), wielkie z serem parmezanem.

Biszkopt (Biskuitbrot) duży z mąki kartoflanej, mały pomarańczowy, z migdałami, w surprysie (z kremem z konfiturami – dają na półmisku przykrytym serwetą), z chleba czarnego z czokoladą.

Eszody oparzalce (gotowane a potem pieczone – do kawy, herbaty), postne z oliwą.

Pasztet zimny z kuropatw, z jarząbków; z kur, z zająca, z polędwicy, z wątróbek gęsich czyli strasburski (z truflami), ze sterletów, z jesiotra, z węgorza, z łososia, z karpia, ze śledzi – z wątróbek cielęcych.

Pasztet gorący à la finansier (z szampionami, knedlikami z farszu kur, móżdżkami i mleczkiem cielęcem), z kurcząt, z kuropatw, z jarzyn zimowy lub wiosniany, z bekasów, bażantów, przepiórek, drozdów czyli kwiczołów, z jarząbków, z wątróbek gęsich, z podniebień wołowych, z farszu godiveau (z cielęciny, łoju i pieprzu), z ryb, z ryb po rusku (z łososia i wątróbkami z miętusa.

Kulibiak czyli pasztet ruski z ryb (z łososia, sandacza z ryżem, formy podługowatej jak pieróg.)

Kulibiaka ruska (rodzaj pieroga pod=
łużowatego, napełnionego wyziną odgoto=
waną posiekaną)

Pasztet file z kur w krustadzie (ciasto
pasztetowe), file ze szczupaka w krus=
tadzie.

Tębal (timbales) z makaronu po włos=
ku, z makaronu myśliwski, z maka=
ronu à la finansier, z makaronu z
blankietem z kur, z makaronu mary=
narski (z skalopem z ryb), z makaronu
domowego z cielęciną, z makaronu po
francusku (najlepszy), po indyjsku
(z sosem żółwiowym, najlepszy), z łazanków
z knedlami. (rodzaj pasztetów, których boki z
makaronu)

Kasterol (rodzaj pasztetów których boki
z ryżu wypiekanego), z ryżu, à la reine,
z blankietem z indyka, z skalopem ze
zwierzyny, à la finansier, z podrobkami
wołowemi, z frykasem z kurcząt, z kot=
letami cielęcemi à la finansier, z file z
kur, ze sztokfiszem, ze skalopem z
sandacza lub jesiotra.

Bordiur (rodzaj pasztetów których boki z legu=
min, w formie pieczone) z ryżu, z kartofli,
z kaszy drobnej, z farszu

Krustad z chleba, z makaronu (napełnio=
ny skalopem z łososia z truflami, główką cie=
lęcą z sosem żółwiowym lub matlotem z ryb)

Szartrez z jarzyn (pasztet z jarzyn obłożony
liśćmi z kapusty i w formie szarlotowej lub bor=
durowej wypiekany), z trufli, po francusku (z far=
szu i filików z kur z truflami)

Wolowant (vol-au-vents) à la finansier (pasztet
z francuskiego ciasta ułożony w fałdy, z szampionami, truf=
lami, mleczkiem cielęcem, knedlikami z farszu, grzebyków
kogucich, amuretków cielęcych z garnitura)

Paszteciki drobne.

Paszteciki listkowe (z francuskiego ciasta) nakrywane, z farszem godiwo, z ozorem z truflami, ze zwierzyny, z serdelami, podługowate, z piure, z kur, z formik

Pierożki listkowe z parmezanem z ciasta brioszowego z lekkiem cielęcem, z ciasta zwyczajnego drożdżowego.

Wolowanciki (kształtu fałdowanego) ze zwierzyną, z rybą.

Rysole (rodzaj smażonych pierożków) pornierowane, z farszu gotowego, z ciasta brioszowego

Krokietki (małe naleśniki) z naleśników z rybą z ryżu, z makaronu domowego, z wermiszelu, z kartofli; z kur, ze zwierzyny, z ryb, z jaj.

Krustadki z chleba z piure, z chleba ze szpikiem wołowym, z makaronu domowego, z wermiszelu, z trufli w surprysie, z ciastka listkowego.

Ramki z ciasta ptysiowego z parmezanem na paszteciki.

Trufle w papilotach.

Ciasta różne.

Wolowant z jabłkami.

Tort z ciasta listkowego z moreli, z marmeladą z jabłek, z poziomek, z kremem pasztetowym, z kremu po angielsku, z kremu nakrywany nakrywany z wisien. czekoladowy z konfiturami, warszawski z konfiturami i ciasteczka z tego tortu, (pokrajanego), z biszkoptów z kremem foté.

Tort czyli Pasta-frola włoska z konfiturami.

Chleb czekoladowy.

Wolowanciki z kremem fotè (z maraskino) z kremem fotè z poziomek, wiosenne, z kremem plombierem, z kremem francuskim, z galaretą bitą

Tarlatetki mozajkowe (płaskie obwarzaneczki karbowane), z migdałami, z kremem z foremek, z migdałami z foremek.

Koronki merengowane z pistacyą.

Bransoletki czyli koronki z perłami, z rodzynkami.

Kadrylki z konfiturami.

Gwiazdy z ciasta listkowego z konfiturami.

Kanelonki (w kształcie rurek) z ciasta listkowego, z migdałami, merengowane.

Gateau fourré czyli ciasteczka nakrywane z kremem pasztetniczym, z ryżem, z jabłkami, z poziomkami

Ciasteczka listkowe okrągło nakrywane z poziomkami, z jabłkami, z ryżem, ze szpinakiem.

Fanszonety i fanszonetki z wanillą, bez foremek

Bułeczki ptysiowe z jabłkami, z czokoladą, z pistacyą à la Reine, różowe, z kremem fotè à la paysanne, z rodzynkami z kremem pasztetniczym, z karmelem okrągłe z migdałami.

Talmuzy (pozawijane na 3 rożki) z ciasta ptysiowego z parmezanem.

Profitrole (w kształcie bułeczek) gratenowane z czokoladą.

Madlenki z rodzynkami (pieczone w foremkach)

Zenoaz (ciasteczka krajane) pomarańczowy, różowy, z wanillą, z pistacyą, perłowany z konfiturami, perłowy z rodzynkami, z makaronu, migdałowy.

Szmurt (Gaufres) polski migdałowy,
francuski z migdałami (aux amandes
po angielsku (ciasta pieczone na wałku)
Anyżki okrągłe (w kształcie makaroników)
Wafle drożdżowe flamandzkie, polskie.
czekoladowe (Gaufres au chocolat)
Rulada z ciasta z konfiturami, z kre=
mem pasztetniczym.
Androty polskie, francuskie (Gaufres)
Biskwity manqués.
Biszkopciki podługowate czyli lejkowe
Biszkopty czekoladowe w kapselkach,
okrągłe do pudingu gabinetowego,
marmurowe.
Bułeczki z migdałów gorzkich, z
orzechów krymskich.
Nuga z orzechów krymskich, z migdałów
z rodzynkami, z migdałów z kremem
fote.
Wazonik czyli koszyk z nugi.
Merengi (pieczone na papierze) z kremem
fote, z pistacyą, po włosku z migdałami.
Szaumkuchen
Bezé czyli Poratunki (Buzzerele)
Szampiony z ciasta.
Daryolki z foremek, souflé.
Souflé cytrynowe z foremek.
Krut z konfiturami z winem maderą.
Koszenila robiona (w różnych kolorach do
zaprawiania glasów cukrowych czyli
lukrów)
Galety do herbaty (placuszki)
Ciasto krokantowe na ciasta stojące czy=
li piramidy (arfa, lira, wiatraczek), dra=
gantowe (z gumą) (do pastylków mistowych) migda=
łowe

Mech do ubierania skał lub starożytnych zwalisk (z ciasta) (Kolory: różowy z koszenili; zielony ze szpinaku; żółty z gumiguty, szafranu; niebieski z indygo, brunatny z czekolady)
Kubeczki, Koszyk z ciasta dragantowego i t. d. karmelu.
Krok-ambusz (rodzaj piramid czyli grzybków) z ciasta zenoazu, z bułeczek ptysiowych, z kasztanów, z orzechów włoskich.
Sułtanka z cukru karmelowego (ozdoba - nitek karmelowych)
Nuga wielka z migdałów zamiast piramidy.

Pieczywa cukiernicze na deser.

Kruchniołki z wanillą (okrągłe)
Kąski damskie glasowane (okrągłe), z czekoladą.
Merengi z pistacyą, po włosku (Jak zwanc Łakotunki z masy merengowej.)
Obwarzanelzki marcepanowe.
Truskawki z marcepanowego ciasta.
Poziomki z marcepanowego ciasta. (z migdałów, pomarańcz, cytryn, cukru masa)
Marcepany włoskie, souflé ze szprycy.
Makaroniki souflé z migdałów gorzkich, z czekoladą, z orzechów krymskich, lub włoskich, migdałowe polskie, włoskie z orzechów krymskich.
Obwarzanki migdałowe.
Sufliki czekoladowe, różowe, z pistacyą zieloną, z orzechów krymskich, z wanillą, cytrynowe
Glasowane migdały, orzechy włoskie, pistacya zielona, orzechy krymskie
Laseczki wanilłowe
Skoki zajęcze z czekoladą

Czokolada.
Cukier suflowy czyli Szne-cukier.
Pomada cukrowa.
Słomka cukrowa
Karmelki (Karmel cukierniczy)
Cukier z niteczką (au lisse), perłowy,
suflowy, à la plume czyli w kulki
(au baule) łamany (au casse) karmelowy.
Konserwa z cukru, z poziomek, z kawą.

=

Marcepany, pierniczki, cukierki
suche konfitury, specyaliki.

Marcepany sposobem tylżańskim,
domowe.
Pierniczki marcepanowe sposobem
klasztornym.
Pierniki toruńskie, miodowe z pszen:
nej mąki, żytnie wiejskie, mazowiec:
kie z konfiturami, chlebowe, czeko:
ladowe, cukrowe, białe klasztorne,
z kartoflanej mąki.
Karmelki.
Pomarańcze i winogrona w koszercie.
Migdały prażone
Konserwy cukrowe, z róży.
Konfitury na sucho.
Na sucho róża, ajer, melon smażony; skór:
ki pomarańczowe.
Pastila ruska z jabłek z miodem, jabłeczna
z cukrem.
Ser jabłeczany.
Suszone porzeczki wiśnie, berberys.
Śliwki suszone nadziewane, na patyczkach.
Gruszki suszone z miodem, na sucho z winem
Jabłka suszone zarazane.

Kokcunella do nadawania koloru gala-
rętom, cukrom i. t. d.

=

Chleb razowy, zaparzany.

=

Konfitury z agrestu malin kijowskim
sposobem truskawek ananasowych,
wiśni i trześni, poziomek, porzeczek,
berberysu, żorowiny czyli klukwy
głogu, róży, derenia, ożyny, śli-
wek białych, zielonych i renklodów,
brzoskwiń, moreli, gruszek smażo-
nych, jabłek, melonów, kawonów,
ananasów
Galareta agrestowa, truskawkowa,
poziomkowa, malinowa, porzecz-
kowa, różana, z jabłek, ze śliwek
z pigw.
Marmelada z moreli
Powidła z śliwek węgierskich, z brusnic.
Sok wiśniowy, poziomkowy, truskaw-
kowy, malinowy porzeczkowy.
Cedr (sok) cytrynowy, pomarańczowy,
ananasowy (do herbaty)
Sorbet cytrynowy malinowy.
Owoce w wódce: morele, wiśnie, śliwki
renklody, pomarańcze, gruszki bery.

Potrawy

(podług dzieła: Zbiór umiejętności kucharskich przez S. M. Warszawa, nakład Heleny Nowoleckiej 1867. 8vo autorka kobieta)

I) Rosoły i Zupy. – Rosół zwyczajny – Barszcz (czysty i zabielany) – Kapuśniak po rusku – Zupa rumiana, cytrynowa, klarowana (z jarzynami i żółtkami), pomidorowa, z jarzyn, kartoflana, szczawiowa grochowa, selerowa królewska (z kurą), rakowa, szparagowa, z kalafiorów – Bulion (w filiżankach) – Czarnina z gęsi lub kaczki (z krwią i drobkami kwaskowata zupa)

b) postne: Rosół postny – Zupa à la Jullienne (z jarzyn), wiosenna (z szparagami, groszkiem kalafiorami), grzybowa rumiana lub zabielana, winna migdałowa mleczna, zwana „Nic" (z piany, na zimno), palona (z węgorza na francuski sposób) ze śliwek, z wiśni, z piwa, z kaszy (Krupnik ?), grochowa – ~~[illegible]~~ Chłodnik (Chołodziec) – (Wodzianka) – (Żur)

c) Ciasta „pod rosół": Kluseczki lane, francuskie, biszkoptowe – Kluski z bułki, z kaszki, z ryżu. – Pulpety z wątróbki cielęcej – Uszka do barszczu z mięsem lub grzybami. – (Grzanki – Tarte ciasto – Makaron

II) Paszteciki: listkowe z francuskiego ciasta, łyżkowe, sadzone z mózgu cielęcego, z kapłonów, z mięsa cielęcego, z szynki na zimno, z wątróbki gęsiej – Paszteciki w naleśnikach – Pierożki z farszem – Płysie. – Paszteciki postne z ryby, ze śledzi w klarze, migdałowe – Pierożki z grzybów. – (Móżdżek – Flaczki garnirowane) – Kołduny litewskie – Gałuszki – ~~[illegible]~~ Bigos. (Ostrygi)

III) Sztuki mięsa: biała z pieca, powlekana – Boeuf à la mode (z sztuki krzyżowej lub z mostku, albo pręcowej) – Pekelfleisz – Sztufada (od grzbietu lub z brzeżnej krawiecwej) – Polędwica duszona – Rulada z wołowiny. (Rosbif)

b) Sosy do sztuki mięsa: Sos Roberta (cebula, pieprz, musztarda), pomidorowy, maślany, sardelowy, cytrynowy, agrestowy, prowancki, z chrzanu, ze szczypiorku po francusku, cebulowy, kaparowy, pieczarkowy, musztardowy, ogórkowy, śledziowy, czokoladowy, z kwaśnej śmietany, na szaro — Majonez do mięsiw na zimno — Polewka do szparagów.

IV) Jarzyny: Marchew młoda z groszkiem zielonym — Kalarepa nadziewana — Brukiew (karpiele) — Rzepa — Pasternak — Szpinak — Kapusta włoska nadziewana — Kapusta kwaśna z główek (kiszona) biała na kwaśno — Jarmuż — Karczochy — Fasola w strączkach — Buraki — Kartofle i Puree z nich — Kalafiory — Szparagi — Groch szparagowy, zielony — Rzodkiew młoda — Bób — Groch — Soczewica.

V) Zrazy: polskie (bite), zawijane, amerykańskie, angielskie z formy, à la Nelson (duszone) — Bifsztyk francuzki po angielsku — Rost-boeuf — Klops

VI) Potrawy mięsne: Pularda czyli Potrawa z kury — Kapłon z ryżem z pieca — Kurczęta z masłem rakowem — Potrawka z kurcząt — Mostek à la poulette, nadziewany — Potrawka z pieczeni cielęcej — Główka cielęca — Kreski cielęce — Móżdżek cielęcy — Ozór na szaro — Wątróbka cielęca duszona lub z rożna, nadziewana, siekana — Bifsztyk z wątróbki — Flaki — Potrawka z pieczeni baraniej — Baranina z kminowym sosem, z rożna — Mostek barani opiekany — Potrawa z kaczki, z gołębi, z indyka — Podróbki gęsie — Potrawka z prosięcia, z zająca, z wieprzowiny na dziko — Młody zajączek na prędce — Kiełbasa — Kiszka smażona — Sztuka cielęce tak zwane „lekkie" (Knöpfle), — Siekanka z cielęcej śledziony — Kotlety cielęce, duszone odbijane, baranie, wieprzowe — Sznicle — Nóżki cielęce osmażane.

VII) Pieczyste: Pieczeń wołowa z rożna lub piecа, zawijana, siekana (środkowa, zrazowa lub pierwsza krzyżowa) – Polędwica – Pieczeń barania (dyszek po odjęciu golonki) – Pieczeń cielęca – Schab wieprzowy pieczony (z śliwkami) – Prosię pieczone – Sarnia pieczeń – Zając – Indyk – Kapłon – Kurczęta pieczone, nadziewane – Gołębie – Kaczka domowa dzika – Kuropatwy – Kwiczoły

VIII) Sałaty: Sałata główkowa, z czerwonej kapusty, zimowa z czerwonej kapusty, z kartofli z zaprawą, z fasoli, śledziowa po rusku z kwaszonej kapusty.

IX) Kompoty z jabłek nadziewanych, z gruszek, śliwek, brzoskwiń i moreli, pomarańcz, wiśeen, porzeczek, agrestu malin i poziomek, kasztanów.

b) Przyprawy podręczne do potraw: Odwar kuchenny, – Masło rakowe, sarde:
Syrop z pieczarek – Sok z grzybów –
lowe – Bulion suchy – Sok rumiany.

X) Przystawy: Nóżki cielęce w galarecie – Głowizna wieprzowa, Indyk, [illegible] w galarecie – Auszpik z indyka, kapłona – Rulada z kaczek, prosięcia, indyka.

XI) Potrawy rybne: Szczupak z włoszczyzną, po hisz: pańsku, po żydowsku, nadziewany, z chrzanem, z sosem pomidorowym lub musztardowym, po francusku (z presypywanemi dzwonami), z kwaśną śmietaną, w galarecie; – Karp na szaro, w winie po prowansku, do chrzanu – Lin duszony z formy, z kapustą, z chrzanem, w galarecie – Sandacz z jajami – Okoń w krótkim sosie – Leszcz żółto na zimno – Sum – Karaski ze śmietaną. – Barwena modrogotowane – Wyzina ru: miana – Węgorz marynowany odpiekany, w galarecie, z moździkiem, opiekany na rószcie – Łosoś gotowany, duszony (omodrzony t. j. skropiony gorącym octem) z winem, w majonezie – Jesiotr z rumianym sosem – Sztokfisz postny po kapucyńsku, z chrzanem – Miętus z makaronem włoskim – (Pstrągi) – Raki nadziewane ze śmietaną.

XII) Potrawy mączne. Kartofle gotowane na parze, na sposób paryski (czerwone), pieczone (w mundurach?) ze śledziem lub kawiorem, na: [illegible] – [illegible] opiekane – Pyzki z kartofli – [illegible] z kartofli –

Kaszka z jabłkami, sypka w mleku, z grzybkami, opiekana (tatarczana, częstochowska jaglana) – Ryż – Łazanki z serem (z szynką) – Makaron domowy, włoski – Kluski szwabskie, z surowych kartofli – Kreciuszki z kartofli – Pęzy czyli kluski drożdżowe – Pęza pieczona – Prażucha czyli lemieszka z gryczanej lub pszennej mąki – Bliny ruskie z mąki gryczanej – Pierogi ruskie, z serem zawijane, leniwe z powidłem, z serem pierożki – Kluski jabłeczne, z kartofli, medyolańskie z ryżu, zawijane – Knedle – Małdrzyki – Serniki – Pierogi z czarnemi jagodami, z grzybów, Rozengorta – Grzyby (duszone) – Rydze z rösztu – Jaja na maśle, sadzone, nadziewane na twardo, na miękko – Jajecznica – Jabłka pieczone, smażone po sasku, – Łączki z jabłek. Jabłka smażone w ciaście lub śliwki.

b) <u>Leguminy</u>: Naleśniki nadziewane serem, nakładane ryżem lub suszonemi wiśniami ze śmietaną z jabłkami, ze szpinakiem – Bułeczki z wiśniami – Grzanki opiekane, nadziewane, kremowe z świeżemi rydzami z serem – Grzybek z jabłkami, śliwkami, z kartofli ze śmietany, biszkoptowy, jajeczny francuzki, z twarogu z sera nadziewany – Budyń z bułki z mąki, z ryżu, sucharków jabłek, kartoflany, migdałowy, angielski – Strudel z serem, makiem, z jabłkami lub kapustą, saski – Legumina czyli Melsz, pasz pieczony w piecu, biszkoptowy, cytrynowy, z czokolady, kwaśnej śmietany, z jabłek, wiedeński, z prażonej mąki – Babka z ryżu, sago, bułki kartoflana – Szarlota z jabłek – Dmuchanka (Soufle) z jabłek, z ryżu z konfiturą – Pianka z białek, z sokiem, z pieca – Morengi z jabłek – Kiecze piecze (piana z cytrynowym sokiem) – Marcepan.

c) <u>Przystawy</u>: Legumina z żórawin – Mleczko – Blanc-manger migdałowy, czokoladowy – Krem mleczny, czokoladowy, z kwaśnej śmietany, zamrożony pomarańczowy z migdałami – Bita śmietana – Góra ślimakowa z kremem waniliowym – Bezy – Pomarańcze faszerowane

XIII) Ryby na pieczyste: Szczupak z rożna, opiekany z sosem, gotowany całkowicie – Karp. Węgorz pieczony, opiekany, smażony – Lin pieczony na ruszcie – Łosoś pieczony – Sandacz pieczony na blasze – Jesiotr z rożna, opiekany, Pieczeń z jesiotra – Sielawa w papierze pieczona – Śledzie pieczone, opiekane, smażone nadziewane, Kotlety, pierożki ze śledzi – Sztokfisz smażony – Karaś z [illegible] – Ryby smażone, marynowane – Wędzony łosoś [illegible] szczupak [illegible]

Potrawy na Litwie używane

(podług: Kuchnia litewska przez W. A. L. Zawadzką. Wydanie 5te Wilno 1874 – i Gospodyni litewska przez panią Ćwierdziewiczkę Wydanie 6te Wilno 1873)

Zupy: Rosół – Bulion – Zupa francuzka jarzynowa (à la Julienne), pomidorowa, cytrynowa, rakowa (à la tortue), angielska z główki żółwiowa cielęcej, rakowa, winna, piwna, grochowa czyli grochówka, szczawiowa. – Barszcz z rurą, świńskim uchem, z uszkami czyli kołdunkami, – Żur owsiany – Zupa grzybowa postna, rybna, – Ucha rossyjska ze sterli – Zupa postna miszkulancya zwana z jarzyn – Zupa z mleka z pianką, zwana Nit-po-niem. – Kapuśniak – Krupniczek – Zupa winna szodowa – Zupa migdałowa – Chłodnik czyli Chołodziec litewski z botwiny czyli botwiny. – Zupy z grzanką, pulpetami, kluseczkami, lanem ciastem, rakami nadziewanemi; z tartem ciastem makaronem, krupkami; ryżem. – (: Garus znany tylko w Krakowskiem, ze śliwek.)

Sosy: ogorkowy, sardelowy, truflowy, grzybkowy (z pieczarek czyli szampionów), cebulowy, pomidorowy – Sos tatarski do ryb (z chrzanu, cukru i cytryny i duszy) – Chrzan – Musztarda Soja

Jarzyny: Groch, Groszek, Marchew, Galarepa nadziewana Brukiew (Karpiele), Rzepa z mostkiem baranim, teltowska, Buraki, Fasole, Pasternak, Szpinak czyli Lebioda;

Kalafiory, jarmuż, Kapusta włoska czyli zielona Sofojka, Kapusta biała nadziewana po litewsku Kapusta czyli Bigos hultajski, Kapusta czerwona, Karczochy, Kartofle (ziemniaki), Bulwy włoskie (Topinambour), Szparagi, Ogórki, Grzyby maślaki czyli Koźlaki, Borowiki duszone, Rydze, Kornizony.

Garnitury do jarzyn: Mózgi cielęce (Móżdżki), Ozór, Wymię; Kreżki, Amoretki wołowe; Wieprzowe nerki kotleciki, grzanki; jaja, perduty z jaj.

Pekelfleisz Wołowina: Sztuka mięsa: z pieca czyli opiekana, biała (zwyczajna) z garniturem, z biszamelem, na parze (boeuf à la mode), duszona, rumiana, z białym sosem, z pieca = Polędwica, Befsztyk, Rost-beef, Zrazy, Zrazy à la Nelson - Klops angielski, Zrazy Fricandeau farszowane, Zrazy zawijane litewskie - Kotlety - Flaki - Kołduny (z wołowego mięsa i łoju), Kołduńki - Bigos - Ogon wołowy.

Cielęcina: Pieczeń cielęca szpikowana, z biszamelem, po amatorsku, Kotlety siekane cielęce, Kotlety bite - Sznycle wiedeńskie - Mostek cielęcy - Potrawka cielęca - Frykas z mostków cielęc. Zraziki farszowane - Fricandeau - Nóżki cielęce - Wątróbka szpikowana pieczona w całku - Kruszki czyli Kreżki cielęce - Płucka (Płuca czyli Lekkie) na kwaśno

Baranina na sposób sarniny, Barania pieczeń, Kotlety, Mostek barani, Pilaw turecki, Dolma turecka, Maciek z baraniny.

Wieprzowina ze śliwkami, Kotlety, Kiełbasy, Wereszczaka (kawałki ze schabu z kwaśkowatym sosem), Szynka gotowana, westfalska, Prosię pieczone nadziewane.

Wędzonki – Grudzizna (kość piersiowa) Głowizna. Okorki (golenie)

Zwierzyna: Głowa dzika, Pieczeń z sarny lub łosia, Zając szpikowany.

Ptactwo: Kury, indyki, gęsi, kaczki, gołębie, Podrobia gęsie, Półgęski, Indyk nadziewany, Filety z indyka, Kapłon na pieczystę z truflowym sosem, Vol-au-vent z kapłona w francuzkiem cieście, Kurczęta, Gęś z jabłkami i podlewą po litewsku – Cietrzew, bażant, kaczka dzika, jarząbek, kuropatwa, bekas, kwiczoły, jemiołuszki, głuszec, drobne ptaszki.

Ryby: Szczupak pratatowski z jarzynami, z szarym sosem, po żydowsku, Karp, Sądak, okoń au gratin, po francusku. Karp po polsku, Pstrąg, Węgorz, Łosoś w całku, Jesiotryna, Stokfisz po kapucyńsku, Lin lub leszcz, Karaś, Sielawa, Stynka, Szarpanina z suszonej ryby, Śledź, Sardelowe masło, Ostrygi, Raki po francusku (Buisson d'ecrevisses).

Ciasto: listkowe czyli francuzkie, maślane, kruche – Pasztet wołyński z kurcząt, turecki z baraniny, z ryb. Paszteciki z mózgu, drożdżowe w konchach, Perduty, w naleśnikach, z makaronu domowego z ragoutem, Pączki, Pierogi ruskie z wiązigi, lub z farszem z sięgi; z kapustą – leniwe. – Speckkuchen – Naleśniki

Potrawy zimne: Auszpik, Majonez, A la daube z indyka, Pasztet sztrasburski – Kwaszenina wieprzowa – Rolada z prosięcia w auszpiku – Zylc z wieprzowiny – Galareta – Winegret z mięsiwa – Marynata

Budynie, Plum-pudding, Melszpeiz, Szarlotka, Strudel, Melszpeiz z sago, Melszpeis biszkopt z biszkoktów i sucharków, Flant z pianą, Babka zaparzana.

Leguminy: z krupek, waflowa, z jabłek faszerowanych, z bakalii, marmeladowa, waniliowa – Koks czyli pianka z jabłek – Inkluz z piany – Sago – Ryż, Kasza

Potrawy jajeczne: Jajecznica, z szarpaniną, Omlet, Perduty – Jaja po trzy acku, à la Tribe.

Grzybek litewski, biszkoktowy, ruski zwany Droczena.

Naleśniki z farszem panieńskie, Jabłka smażone, Śliwki w koszulkach, Bliny z czernicami, Blinki śmietanowe, Grzanki.

Kiszki kaszane czarne ze krwi – Salcesony

Kołduny Tyszkiewiczowskie (z grzybkami i szynką), Kołduny, postne z powideł, Pierożki ukraińskie (z czernic), postne z powideł, Pierożki ukraińskie, z twarogiem, leniwe – Szałtanosy (Kołduny z twarogiem)

Kasza sypka, sagowa, pęczkowa, z grubych krup po litewsku.

Makaron domowy, włoski, Łazanki, Serniki czyli mędrzyki, Kluski saskie – Mnichy (obwarzaneczki

Wafle – Andruty – Oblaty karlsbadzkie – Pączki przyja: cielskie – Chrust – Kreple – Ciastka śmietanowe – Oładki – Bliny ruskie – Bezy na parze.

Ciasta cukiernicze: Torty zabatkańskie, karmelitańskie, cy: roskie, drezdeńskie, hiszpańskie, lukrowany – Kruche

Mazurek marcepanowy, królewski, cygański – Babeczki – Ciasteczka, Torciki Magdusi – Chleb królewski, Kulbaczki anyżowe, Wióry z pod hebla, Palce ptysiowe, Wianuszki, makaroniki, Placuszki, Szmm, Obwarzaneczki, Baisers, Maringi, Zefiry obwarzaneczki, Pałeczki, Kryngielki, Pałeczki, Kołaczyki, Sucharki, Pasians, Dorki czeskie.

Ciasta drożdżowe: Baby ukraińskie, Babka Sakramentka, petynetowa, Korunowa, puchowa wołyńska, warszawska, przyjaciółka, Dziad – Pierogi wielkanocne – Plecionki – Strucle, Obertuch – Mazurki – Placek poznański, Placek wojewodzki, Placuszki – [illegible] czniki, Sucharki – Kryngle, Rogale wiedeńskie, Kartusy – Rożki – Precle – Chleb.

Lody, Gramolaty, Kremy, Zefiry, Galarety – Mus jabłczany – Blanc manger – Kompoty
Kisiel czekoladowy, Kisielek jabłeczny – Mleczka – Młodziwo – Warenie ruski – Orkad.
Konfitury – Galarety – Powidła – Soki – Syropy – Cedr – Sorbet –
Marcepany: Filiżanki – Piernik toruński – Miodownik – Karmelki – [illegible]ga waniliowa – Konserwy –
Ocier – Sałaty – Pikle – Rydze – Borowiki.
Kwas ruski – Wiśniak – Miód – Jabłecznik czyli Cydr – Krupnik

86

Piwa sławne r. 1635.

Wrocławskie (Schöps), Gdańskie, Toruńskie, Bydgoskie, Znińskie, Brzezińskie, Mogilskie (pod Krakowem), Częstochowskie.

Ogrodowizny, jarzyny

Jabłka: Antonowki, Borsdorfskie, Winne,
Renety, Tytowki, Sztetynki, Zimowe.
Gruszki: Bergamoty, Bery, Małgorzatki,
Muszkatki, Funtowe (Beurré)
Wiśnie: Łótowe, Morele, Czereśnie, Śred.
Śliwki: Węgierki, Damasceny, Renklody,
Brzoskwinie
Winograd

Pszenna Teofila. 156 18.

Przepisy specyalnych potraw, ciast, konfitur i marynat, przez znaną gos: podynię Teofilę Pszenną. Warszawa, w druk. Jana Psurskiego, 1865. 8° (52 str.)

Str. 174. 4.

151 89

S. Peterburgskaja kuchnia, zakluczajuszczaja w sebie okoto 2000 razlicznych kuszanjew, sost. neti d'otelem 3. M. Radeckim. Sptbg 1862. 8º 3 Rub. 50 Kop.

Semejnyj stol, powarennaja kniga, sost. S. Rogalskom. Sptbg. Izd. M. Wolfa 1865. 2 Rubl.

Karmannaja powarennaja kniga, sostawl. K. Awdjejewoj. 500 kuszanjew. Izd. 7e. Sptbg. 1865. 8º 1 Rub.

Dwiesti szest samych sytnych i wkusnych skoromnych i postnych objedow ot 3-do 8mi blud russk. kuchni; Afonasjewa. Moskwa 1863. 8º 75 Kop

Nowaja powarennaja kniga, zaklucz. 1600 opisanij raznych kuszanjew Ze. A. Awdjejewoj. Sptbg. 1868. 2 Czesti. 8º 1 Rub. 50 Kop

Nowyj powar dla powarow 206 objedow ot 3-do 8 blud russkoj kuchni, sostawl. Afanasjewym. Moskwa 1865. 8º 75 Kop

Powarennaja Kniga 500 skoromnych i postnych Kuszanjew K. A. Awdjewa. Izd. 9e. Sptbg. 1874. 8o 1 Rub.

Jedynstwennyja praktyczeskija prawila dla prygotowlenija wsiakago roda peczenij, warenij i raznych zapasow na zimu, sost. Lucynoju C(wierciakiewicz) Perew. z polsk. Sptbg. 1874. 8o 90 Kop.

Obszczedostupnyj deszewyj i wusnyj stoł N. A. Kotomijcowa. Sptbg 1874. 8. 2 Rub.

365 Objedow za 1 Rub. sost. Lucynoju C. Perew s polsk. Sptbg 1872. 8o 1 Rub

Książki kucharskie polskie:

Prasmosky Stanislaus: Neues vollständiges Kauch-Buch. Nurnberg 1671. 4to (Beughem pag. 358)

Hercius Stanisław Kazimierz Phil. Med. Dokt: Bankiet narodowi ludzkiemu od Monarchy niebieskiego zaraz przy stworzeniu świata z różnych ziół, zbóż, owoców [illegible] zwierzyn, ptastwa [illegible] etc. zgotowany, [illegible] tu każdych z osobna zdrowiu ludzkiemu służących i szkodzących własności krótko... z różnych autorów zebranie i opisanie znajdziesz. Kraków w druk. u dziedziców Stanisława Lenczowskiego Bertut: 1660. 4º Kart 4 i str. 68.
Ded. Franciszkowi z Pilce Koryzinskiemu pokojowemu dworzaninowi król.
(właściwie lekarskiej treści)

Poczty obiad, albo zabaweczka nim w kuchni gotowo będzie. Dla młodych i starych a niecierpliwych żołądków podczas morowego powietrza wypędzając z głowy melancholię, wymyślona przez P. H. P. W. 1654. 4º kart 23 (bez końca: wiersze na różne potrawy)

Czerniecki Stanisław: Compendium ferculorum albo zebranie po[illegible] Kraków 1682. 4to str. 142.
2a ed. Stół okazały, to jest pański a oraz i [illegible] abo sp[illegible] gotowania rozmaitych potraw. Wilno

Obiady postne (w Colleg. majus) 91

775 1) Polewka rybna – Piwo z serem zabielane śmietaną – Kluski lane z mlekiem – Żur ze śledziem – Kleik perłowy – Polewka z kluskami i grzybkami 153

2) Karp – Ryby

3) Szczupak świeży – Wyzina – Sztokfisz – Wyzina z podlewą

4) Wyzina z musztardą – Jaja sadzone – Grzybek – Kasza obwarzana – Naleśniki – Susz

5) Makaron – Kasza tatarczana – Groch biały zasmarzany z sosem – Susz – Jaja sadzone – Placuszki z makiem – Rzepa sucha z kaszą.

Pierniki toruńskie, należące do ulubionych przysmaków na święta Bożego Narodzenia i cieszące się rozgłosem europejskim w świecie handlowym, wyrabiane bywają w znacznej ilości w Toruniu z mąki pszennej i miodu pszczelnego z [illegible] domieszką pieprzu (ztąd ich nazwa niemiecka Pfefferkuchen), a czasami cytwaru (zedoaria) lub innych korzeni. Wyborne w smaku, acz co do powierzchowności nie okazałe, służą za upodobaną przekąskę przy wódce, winie lub herbacie, i wyrugowały z użycia dawniejsze weneckie marcypany (Marci panis). Najpokupniejsze są tak zwane Katarzynki, wypiekane w dzień S. Katarzyny. Jeżeli pieczywo ma być bardzo delikatne i smaczne, zostawia się rozczyn rok lub dwa lata w korycie, nim się go wypiecze. W tym czasie miód zupełnie może przeniknąć mąkę, która już drobnych twardych grudek nie tworzy. Sztuka pieczenia pierników dostała się jeszcze za czasów krzyżackich do Torunia z Norymbergi, a sposób przyrządzania trzymany był w tajemnicy dziedziczonej przez pewne rodziny. Jeszcze w r. 1862 istniało 5 firm w Toruniu potrzebujących do swych wyrobów piernikarskich rocznie 4500 centnarów mąki i tyleż miodu. Sama firma

Gustawa Weesego przerabia rocznie 3000 centnarów miodu i zatrudnia około 40 robotników a inne firmy około 30 razem. Pierniki toruńskie idą na przedaż w rozmaitej formie i wielkości. Największy pewnie, jaki dotąd wypieczono, był ten który rada miejska toruńska carowej rossyjskiej Katarzynie r. 1778 w darze posłała. Grubość jego wynosiła pół łokcia, długość blisko 4 łokci, a kosztował nie mniej jak 300 talarów. Miasto Toruń zawarło r. 1556 z Norymbergą osobną ugodę, mocą której wolno było w Toruniu wypiekać norymberskie a w Norymberdze toruńskie pierniki. W Francyi słyną pierniki wyrabiane, w Metz, Verdun i Rheims. - Podobnego jednak nie tak sławnego pieczywa dostarczają i inne miasta n. p. we Lwowie znana firma Lewickiego i w Jarosławiu ([illegible] mającego nawet swoje składy w Londynie). Do zwyczajnych brunatnych pierników używają syropu i mąki żytniej, do delikatniejszych białych cukru i mąki pszennej. - W Krakowie istniał nawet w XVI wieku ~~cech~~ Kichlarzy (Küchler Kuchenbäcker) trudniący się wypiekaniem marcypanów, pierników i innych ciast wytworniejszych.

Potages.

Consommé à la [illegible]

Bisque d'écrevisses.

Relevés.

Truffes en serviette

Croquettes de volaille.

Champignons

Entrées

Filets de bœuf et [illegible] à la [illegible]

Punch à la Romaine

Pâté de volaille à la [illegible]

Rôt

[illegible] et [illegible]

[illegible] et [illegible]

Entremets

Asperges et [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Glaces [illegible]

R. 1558 zrobiono w Królewcu Kiełbasę 198 łokci długą, którą 48 osób obnosiło. – R. 1583 zrobiono w Królewcu Kiełbasę 596 łokci długą, ważącą 434 funtów, tę obnosiło 91 osób. – R. 1601 d. 1 Stycznia obnosili rzeźnicy w Królewcu Kiełbasę 1105 łokci długą, ważącą 885 funtów Która kosztowała 743 grzyw. 14 gr. 3 fenn. Do tej Kiełbasy piekarze Kołaczowi upiekli 8 dużych strucli i 6 wielkich obwarzanków które 43 grzyw. 3 grosze kosztowały. Obnosili Kiełbasę z struclami po mieście z procesją : byli w zamku. (Erläutertes Preussen. Königsberg 1713. I Stück)

Kucharka litewska. Wilno 1858. 8vo
toż tamże 1860. 1863.

Kucharz polski jaki być powinien, przez Bronisławę L.....ską. Warszawa 1861. 8vo

Kuchmistrz, Nadworny, polski. Warszawa 1847. 12o

Kuchmistrz polski. Warszawa 1856. 8vo 2 tomy

Kuchnia, Nowa, warszawska. Warszawa 1838. 8vo

Kuchnia i apteczka narodowa. Wilno 1860. 8vo

Wódka vinum sublimatum przychodzi najprzód 1492 w przywileju wielkie-go xięcia litew. Alexandra dla Wilna
Szrotarstwo (szynkowanie Miodu wina i piwa) za opłatą Kapszczyzny (census tabernarum – płat Koronny) r. 1432 w składzie in publico cellario – piwnicy) – w Wilnie.

von Ahn, wel

Octav Bogen 2

Ahn ganz wegl

Denjen

einzuführen die

unterzeichnete

auszufüllenden

GR

Von der

1 E

165

Epulario, il quale tratta del modo del cucinare ogni carne, uccelli, e pesci d'ogni sorte. In Venetia appresso Lucio Spineda 1598.: 8vo

77.

Debreczen, Postabélyeg kelte.

ÁRJEGYZÉK
MÓRICZ FERENCZ
SZALAMI és FÜSTÖLT HUSNEMÜEK GYÁRÁBÓL
CZEGLED-UTCZA 56.

Az árak árváltozás esetében kötelezettség nélkül, a gyárból számitva, utánvetel mellett értetendők. [illegible]evedések kikerülése végett, sziveskedjék rendeléskor a tételszámra hivatkoz[illegible].

Szám	Kilo		Osztr. ért. frt	kr
1	„	Debreczeni füstölt sonka . .		
2	„	„ „ „ csont nélkül		
3	„	„ „ „ kolbász (czitrom bors vagy foghagymával)		
4	„	„ paprikás szalonna .		
5	„	„ füstölt szalonna		
6	.	. vékony fehér sós szalonna		
7	.	. fehér sós szalonna (táblás) „ .		
8	„	„ fehér sós szalonnák porkolt		
9	.	„ sótalan . . .		
10	.	„ füstölt malacz oldalas (sovány vagy felzsiros) .		
11		szalámi első rendű		
12	.	friss diszno zsir 50 100 es 200 kilos hordókban		
13		háj sós vagy sótalan		
14		füstölt marha- vagy disznó nyelv		
15		disznó-sajt		
16		párisi .		
17	„	Virstli párja		
18		Szafaládé		

Kérve Uraságod becses rendelményeivel engem [illegible] gyakrabban m[illegible]gtisztelni; igyekezetem főfeladata [illegible] áru, tiszta k[illegible]szolgálat által becses biz[illegible] ezentulra is kiérdemelni.

Mely tisztelettel

Móricz Ferencz.

Debr[illegible]czin, Datum des Poststempe[illegible]

PREIS-COURANT
DES
FRANZ MÓRICZ
SALAMI und SELCHWAAREN FABRIKANT.
CZEGLED-GASSE Nr. 56.

Die Preise verstehen sich ohne Verbindlichkeit für Preisveränderung ab Fabrik gegen Nachnahme. Zur Vermeidung von Irrungen, bitte ich bei Bestellungen das Post-Nummero beizus[illegible]tzen.

Nr.	Kilo		Oszt. ért. fl	kr
1	„	Debrecziner geräucherte Schinken	66	
2	„	„ „ „ ohne Bein	40	
3		„ „ Bratwurst (mit Zitron, Pfeffer o. Knoblauch)	44	
4		„ Paprika-Speck in Tafeln	44	
5		„ Speck geräuchert in Tafeln	44	
6		dünner weisser Speck gesalzen	64	
7	„	. weiss gesalz. Speck (Tafeln Stucke)	55	
8		„ weiss. gesalz. Speck	57	
9		. weiss. ungesalzen. Speck .	52	
10	.	K[illegible]fleisch geräuchert (mager oder halbfett) . .	90	
11		Salami prima Qualität	180	
12		frisches Schweinschmalz in Gebinden á 50, 100 u. 200 k.	57	
13		Schmeer gesalz. o. ungesalzen	53	
14	.	Rind oder Schweinzungen geräuchert		
15		„ Zungen Presswurst	60	
16		Pariser Wurst .	75	
17	.	Virstl (Kren)		6
18		Safalade		4

Indem ich Sie bitte mich mit Ihren geehrten Auftr[illegible] zu beehren, und mir Ihr Vert[illegible]n zu schenken, werde ich Al[illegible] auf bieten, [illegible] Kunden mit durchaus reeller W[illegible]tionen und in jeder Beziehung vollkommen z[illegible]

Hochachtend

Franz Móricz.

Debreczen, Nyomatott a város könyvnyomdájában. 18[illegible]0

Kapłony tuczono w ten sposób iż je sadzano w garki dnem wybitem mu głowę do jedzenia wytkawszy (Gostomski Anzelm Gospodarstwo)

Powidła

Kasze: manna tatarczana, kilkora, jagły, jęczmienna pszenna, owsiana, żytna, jajeczna,

Kiszki, kiełbasy –

Zwałdrzyki przypiekane, placki, osuszki, kołacze

Suche ryby, karpie

Konfekty: gruszki, wiśnie, orzechy włoskie, bzowe kwiecie i inne owoce smażone w cukrze i miodzie

Octy winne, miodowe, piwne, agrestowe

Śliwy węgierskie i wiśnie wędzone

Podruny (szafarnie) w których potrawy zimne [illegible]

Statki drewniane, garnuszki szklane albo polewane, dzbanki [illegible], rynki, tygle i [illegible]

Jabłecznik, gruszecznik, wiśniany [illegible] (na kształt czerwonego wina i małmazyję (którą żydowie [illegible] jajami [illegible]))

Konfekty wożono wprzód z Genui i Wenecyi, z Konstantynopola teraz z Gdańska (gdzie je mają z Hiszpanii i [illegible])

Na dzież kuch masła (22 kwart albo i garniec) [illegible] albo pięt ia.

Do przędziwa: Międlica, cierlica, fruzotka, kądziel, przęślica, motowidło, wijadło, krosna, potoki tkackie

Gęsi, pawy, kury indyjskie, włoskie, kaczki, kokoszy, kapłony.

W spiżarniach: sery, masło, słonina, sadła, kłąbie jaja: ca, kapusty

Cebula, czosnek, kapusta, pasternak, marchew, pietruszka, ćwikła, karbiszy, ogórki, rzodkiew, rzepa, rzepnia, chrzan, gorczyca, czerwona kapusta, sałata, grzyby suche, rydze słone, wiśnie, śliwy, gruszki

Jaz jesiotry, krosny, kocieł, kalowy

Sadze u rzeki i u jezior

Dąb szczery

Dziewiczowy płat.

Sobota na węgorze.

Chmiel na browar, piwo

Rzepnica (rzepak) na olej.

Kumpiel (schaby świńskie, od kumpis = schab) (perna)

Program towarzyskie

Dzień pierwszy d. 21 Lipca. O godzinie wp
kolejowym w Krakowie. Uczestnicy przypinają sobie k
Każdy mający pakunki sam je oddaje i opłac
Znajomi łączą się razem i zajmują miejsca w
O godzinie 6-téj pociąg rusza.

O godzinie 1-szej w południe wspólny objad
zaraz dla uniknienia jakichkolwiek nieporozumień.

W razie, gdyby między Przerowem a Pragą w
dali: Profesor Czesław Odrowąż Pieniążek i Dyrektor J.

O godzinie 9-téj wieczór staniemy w Pradze.
wszyscy w hotelu, dokąd służba natychmiast pakunki p

W drodze między Przerowem a Pragą każdy

W dwukonnych powozach, po 4 osoby w je
łem (Zlaty Angiel).

W hotelu kolacja. Płaci się tylko za trunki.

Dzień drugi d. 22 Lipca. Dnia 22-go wszys
bata do wyboru. Dwie bułki.

O godzinie 10-tej rano muszą być wszyscy
i w nich udaje się całe Towarzystwo na Wystawę.

Tu otwierają na nasze przyjęcie główną bra
Komitet Wystawy wita nas przemowami, na
Zwiedzamy wystawę pod kierunkiem osobnyc

O godzinie 1-szej z południa wspólny objad
każdy osobno płaci i to zaraz po ich otrzymaniu, aby n

Po południu dalsze zwidzanie wystawy.

O wpół do 9-tej zbierają się wszyscy w alta
na hasło dane przez członków Komitetu idzie Towarzy
kolejowe opłaca Komitet.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Le [illegible] de [illegible]
nos [illegible]
à la [illegible]

La [illegible] de [illegible]
[illegible]

Le [illegible]

Le [illegible]
[illegible]

Le [illegible] [illegible]
[illegible]

Le [illegible]
[illegible]

Les [illegible] aux [illegible],
[illegible]

Le [illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]

Le [illegible]

Le [illegible]

[illegible]
[illegible]

[illegible]

Potages

Printanier [illegible]

Relevés

[illegible] à la [illegible]

[illegible]

Entrées

[illegible]

Rôtis

[illegible]

Légumes

[illegible]

Entremets

[illegible]

internationale [illegible]

[illegible]

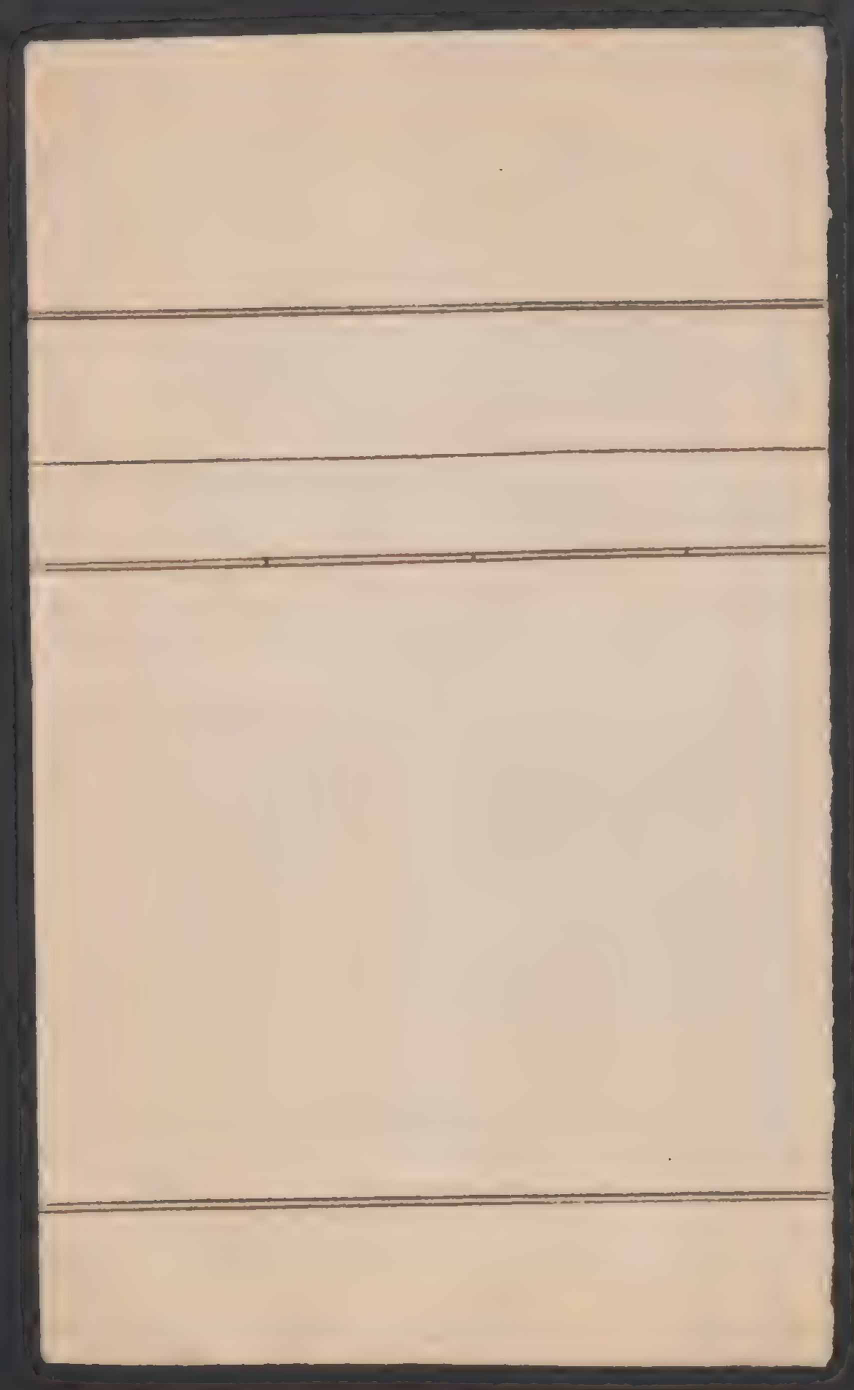
[illegible]

[illegible] 1876 [illegible]

[illegible] 1862 [illegible]

[illegible]

[illegible]



[illegible] 1... 1972 [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Marta Kra

175

[illegible]

...pta Kliniczna, jeżeli nie jest do dalszego użycia potwierdzona.

[illegible]

...ecepta Kliniczna, jeżeli nie jest do dalszego użycia potwierdzona.

...y.

Zupa rakowa, Grochówka, Barszcz, Kapuśniak, Zupa Kuj- 40
ka-Ucha postna, Ucha ze sterli postna, Rosół z głowy jesiotra
-Zupa z mleka z pianką zwana nic-po-nim, Chłodnik z
botwiny 177
Dodatki do zup: Pulpety, Pierożki, Kluseczki, Grzanki
Sosy Sos tatarski na zimno do ryb
Jarzyny Brukiew nadziewana, Rzepa z mostkiem baranim
Pasternak, kapusta zielona sabojka czyli włoska
Ogurczyki, Kapusta kwaśna z grzybami, Kapusta
Bigos hultajski, Borowiki duszone, Rydze smażone
Grzyby maśluki czyli koźlaki
Garnitury do jarzyn obok Kręzek cielęcych, Ozno: Kręzek wołowych i perdut Wieprzowy lub wołowy ozor.
Wołowina: Zrazy zawijane litewskie, Flaki, Kołduny
Cielęcina Cielęce płuca czyli lekkie
Baranina Pilaw turecki Kociek z baranina Tłusty sos nadleśnikowy, Dolma turecka.
Wieprzowina Schab nadziewany kapustą, Udziec marynowany, Kiełbasy, Wereszczaka
Zwierzyna
Ptastwo
Ryby Szczupak prałatowski z jarzynami
Ryba po żydowsku, Karp po polsku, Łosoś w kopercie, Sztokfisz po kapucyńsku
Sielawy, Sztynki, Rakowe masło
Pasztety tureckie
Pierogi ruskie, Farsz z wiązigi, Farsz z śledzi
Potrawy zimne Mięsne Ruszpiki Majonezy, Kwaszenina wieprzowa, Żyle z wieprzowiny
Mączne potrawy Flanty, Wafle, Kołduny, Kasza ruska gurjewska
Jajecznica ze śledziem, Jaja po trybowsku
Grybek litewski Grybek ruski (Drożdżowy) Naleśniki
Śliwki w koszulkach, różne rodzaje blinów, Grzanki

Kiszki ~~Koł~~ kołdunki tyszkiewiczowskie, ukraińskie szaltanosy
Kasza sypka po litewsku – Łazanki, Mędryki
Mniszky, Wafle, Andruty, Pączki przyjacielskie
Chrusty   Kreple, Placki
Bliny ruskie – Gryczane bliny, Ryż na parze

Tort rabatkański
karmelitański
Mazurki, Placki
mazurki ukraińskie
Wianuszki, Placuszki
obwarzaneczki, Szmury
Meryngi, Zefiry,
Ciasta drożdżowe
Baba parzona ukraińska
Sakramentka, pęty
netowa, warszawska
Pierogi, Strucle, Kołacze
Piernichy, Mazurki
ukraińskie, Placki warszawskie, Placek wojewody
Obwarzanki, Flader

Lody, Kremy, Zefiry
Galarety, Kompoty, Kisielki, Mleczka, Młodziwo
Wieniec ruski, Arkas
Konfitury: Maliny kijowskim sposobem, Ożyny, Żeren
Soki [illegible] sposobem tyszkiewiczowskim, Pierniki Toruńskie
Kleszczowe, mazowieckie, Lejer, Rzyżka [illegible] z jabłek z miodem, Ryże solone, Borówki

Herrn

Die unterzeichnete Buchhandlung beehrt sich anbei zur geneigten Ansicht zu übersenden:

1 Probe-Nummer des „Feierabend".

Es verdient dieses neuerdings immer allgemeiner als durchaus gediegen anerkannte Blatt, welches die vorzüglichsten Schriftsteller Deutschlands zu seinen Mitarbeitern zählt, seines reichhaltigen Inhaltes und einer **ungewöhnlichen Billigkeit** wegen, unstreitig den Vorzug vor den meisten ähnlichen Blättern.

Der Feierabend erscheint wochentlich in 1 Nummer von 2 Bogen und kostet das Quartal von 13 Nummern oder 26 Bogen nur $12\frac{1}{2}$ Sgr. (in Preussen mit Stempelsteuer — $13\frac{3}{4}$ Sgr.) — = 42 Xr. C.-M. oder 45 Xr. rhein.

Meinerseits ist für regelmässigste und schleunigste Lieferung des Blattes bestens Sorge getragen, so dass es Ihrerseits nur der Rücksendung des angefügten Zettels bedarf, um mich in Kenntniss zu setzen, ob das Blatt in Wochennummern, Monats- oder Quartal-Heften gewünscht wird.

Mit Hochachtung ergebenst

Gefälligst auszufüllen und abzuschneiden!

Herrn

ersuche ich um Zusendung von

1 Feierabend 1858 Quartal in Nummern, Heften.

Ort:

Name:

Druck von E. Schenck in Erfurt

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Relevés.

[illegible]

Entrées

[illegible]

[illegible]

Rôts

[illegible]

[illegible]

[illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] Directors

Brought in with
and packet from
the

Glasgow
Deputation.

Alnpech Xeniolum
Zimorowicz Leopolis

Gymnasium patavinum
Jacobi Philippi
Tomasini

Utini 1654. 4°

A 1   29

Küchenmeysterey. Vollendet am 24
Tag des Mertzen als man zalt
von der geburt Cristi 1487 iar.
4to

Denis pag. 231 ?.? 1871.

Kuchenmeysterey. Getruckt in Straßburg durch
Johannem Knobloch 1516. 4to K. 46.
(iz. Augßburg gedr. b. Hans Froschauer 1507.
toi. Straßburg gedr. durch Johann Knobloch
1519. 4to K. 46.
toi. Zwickau (1530) 8o
toi. Nürnberg, gedr. durch J. Gutknecht 1531. 4to

182

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] 1581
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] 1555
[illegible]

Książki kucharskie: 1) New Kochbuch, wie man kranken Personen in mancherley Fehl und Gebrechen warten und pflegen soll, mit Zurichtung und Kochung vieles nützlicher gesunder Speiss und Geträncke. Frankfurt am Main, bey Christian Egenolffs Erben 1564. (16 szelągów)
2) Koch= und Kellermeisterey, von allen Speisen und Getrencken, viel guter heimlicher Künste. Frankfurt am Main gedruckt durch Thomam Rebart 1566. (18 szelągów)
3) Platea De obsoniis

?

Compendium ferculorum albo Zebranie potraw, przez Urodzonego Stanisława Czernieckiego J. K. M. Sekretarza a Jaśnie Wielmożnego J. M. P. Alexandra Michała hrabie na Wiśniczu i Jarosławiu Lubomirskiego Woiewody Krakowskiego ..... Kuchmistrza. Ad usum publicum napisane. W Krakowie, w drukarni Jerzego i Mikołaia Schedlow J. K. M. Typ. R. P. 1682. 4º K. 4. str. 96. K. 4.

ded. Helenie Tekli Lubomirskiey Woiewodziney Krak. (chwali Jerzego Ossolińskiego który miał sławną kuchnię, iż się sami Włosi dziwowali – był w domu Lubomirskich 32 lat.

2ª ed. (dosłownie przedruk. nawet z dedykacją) ... W Krakowie, w drukarni Sebastyana Hebanowskiego J. K. M. Typografa i Bibliopole, 1753. 8º K. 3, str. 142. K. 6 (regestr odmienny od oryginału!

dzieli potrawy na Mięsne, Rybne i Mleczne (legominy[?], barszcz)

Sarnicki Stanisław: Compendium [illegible]. Kraków u [illegible] i Mikołaja [illegible] 1582. 4° K. 4 str. 36

— Kraków u J. Matyaszkiewicza 1730. 4° K. 4, str. 96.

— Kraków u Sebast. Klebanowskiego 1753. 8° str. 142.

— Kraków u J. Klebanowskiego 1761. 8° K. 3, str. 142 i 11

— Wilno. w druk. Akad. 1775. 8° str. 119 i rejestr.

— Lwów.

28

Kucharka miejska i wiejska albo sposób gotowania sto różnych mięsnych, sto postnych i sto rybnych potraw, tudzież robienia ciast, tortów. Warszawa 1800 r.
wyd. 1804

— — — — na 3 rozdziały 1811 r.
pomnożona 1816

Kuchmistrz nowy dla Katolików czyli wybór składający się z przeszło stu najsmaczniejszych mlecznych i jajecznych potraw w guście angielskim francuskim i włoskim porządzonych. Wrocław 1815. II wyd. 1817.

Kucharz doskonały wiodący w sztuce podający przepisy różnych potraw. Wrocław 1818 r.

[illegible]charka doskonała wiedeńska Wrocław 1822

Kucharka wiejska i miejska Lublin 1839 r.

Książka kucharska powszechna do użytku w każdem gospodarstwie Lwów 1827

Kucharka doskonała w[illegible]ska podająca przepisy różnych przednich potraw Warszawa 1825

Łostny obiad. albo zabaweczka nim w Kuchni gotowo będzie, dla młodych i starych a niecierpliwych żołądków poczyąć morowego powietrza wypędzając z głowy melancholią wymyślona przez Ł. H. Ł. W. 1654. 4°
K. 23 (bez końca) !; są to wiersze na rożne potrawy:
2a ed: Łostny objad albo zabaweczka 1754. 8°

187

Kucharka litewska Brzegrod 1707.

Kuchnia warszawska 8º " 250.

188 przepisane 36

1.9 47

napoje: miod, malinnik, kwas ruski
Wodzianka białoruska, wiśniak

str. 508

Kucharka litewska zawierająca przepisy gruntowne i jasne własnem doświadczeniem sprawdzone sporządzania smacznych, wykwintnych tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jako i postnych, oraz ciast legumin lodów, kremów, galaret, konfitur, i innych deserowych przysmaków. tudzież różnych apteczkowych zapasów, konserw i nadzwyczajnych specyałów przez W. A. L. Z. nakładem autorki Wilno drukiem Józefa Zawadzkiego 1858.
15 zł.

trzymała się Eleonory Grebitz: Rządna gospodyni

st. XXVIII. 508.

illustrirte Volks- und Familienblatt:

DER FEIERA

wöchentlich 1½ bis 2 Bogen gr. 4; vierteljährlich 1

Ihrer gefälligen Aufmerksamkeit abermals aufs Wärmste als
Gediegenheit seiner unterhaltenden und belehrenden Artikel aus d
seine unabhängige Haltung und freie Regung und end
strationen aus den Ateliers vorzüglicher Xylographen eine w
Publikum weit und breit gefunden hat.

Es gereicht mir zu ganz besonderer Freude, Ihnen mittheil
welche ich seit Beginn dieses Jahres für Hebung des Blattes un
Erfolg geblieben sind, so dass sich innerhalb des ersten Quartals
von aller Colportage — einer wöchentlichen Steigerung
erfreute.

Die Ursachen dieses Erfolgs, der für ein so junges,
habendes Blatt ein wirklich erstaunlicher genannt werden
allmälig allgemein werdenden richtigeren Würdigung des
Blattes, welches nicht gewillt ist, ein blosses buntes
vielmehr mit Ernst und Eifer dahin strebt, den Kreis seiner Le

190

Zawadzka W. A.: Gospodyni litewska. Wilno 1862. 8o.
" " " Kucharka litewska. Wilno 1858. 1860. 1863. 1870. 8vo

Y. Audot Louis Eustache ur. 1783 ? 51 y.

Auvray Ed. (Audot)

La Cuisinière de la Campagne et de la Ville. ⁊
Encyclopédie de Bonne Chère et d'Économie domestique. 35e Édition. Paris, Audot, éditeur. typographie de Henri Plon 1855
ppg. 654. 18. 3 frs.

⁊ ou Nouvelle cuisine économique par L. E. A.
pierwsza edycja r. 1818.



[illegible]

Ustawy zakładu narodowego imienia Ossolińskich. Lwów 1857.

Sprawozdania z czynności zakładu nar. im. Ossol. od 1º Lipca 1851 do 12 paźd. 1856 przez Maurycego Dzieduszyckiego – Lwów 1857. str. 64. Nº I – VI

Sprawozdanie... za rok 1858. Lwów 1858. 8º Nº VIII. str. 14.

[illegible] za r. 1858. Lwów

193

Kudriaffsky Eufemia v.: Die historische Küche. Ein Culturbild. Wien. Pest. (Hartleben) 1880. 8.

Technol. 68

Ht. 29. 57. 72. 198.

32.

Kucharz doskonały w wybornym guście z ośmnastością dogodny przez Wojciecha Wielądko z franc. i niemieck. autorów przetłumaczony. Warszawa 1800. 2 tomy

Kucharka doskonała Wiedeńska. Wrocław 1820.

Doświadczona gospodyni i kucharka dosko. nała przez Zofią Wilhelminę z Koblan. ków Szejblerowa. Wrocław 1837.

Nadworny kuchmistrz polski. Warszawa 1847.

Szkoła kucharek czyli łatwy sposób wyuczenia się gotowania różnych potraw, na wzór dzieła p. Careme ułożył L. Z. Czyżner?, Kraków 1848.

Kuchnia postna. przez Jana Szytlera Wilno 1848.

Kuchmistrz polski. Warszawa w druk. St. ur. Strabskiego 1856. 8º. 2 tomy

Litewska kuchnia przez Maryą z Krzywkow. skich Marciszewską. Kijów drukiem Józefa Zawadzkiego. 1857. 12º.

Przepisy pieczenia ciast wielkanocnych przez Litwinkę zamieszkałą w Ukrainie: Maryą z Krzywo: kowskich Marciszewską. Kijów druk Józ. Zawadzkiego 1854. 12º.

O sprawie do kwaszenia i samem kwaszeniu kapusty rozmaitym sposobem z różnemi przyprawami Warszawa. 1840.
Przepis robienia octów przedniych zebrane z najnowszych podań niemieckich i francuzkich przez S. K. (rawczyńskiewicza). Lwów, na kt. Fr. Pillera 1837. 8o.
Poradnik domowy obejmujący sekreta gospodarskie czyli Zbiór przeszło 300 doświadczeń i sposobów w rozmaitych potrzebach gospodarskich, użyciu kuchennem, lekarskiem tudzież w fabrykacyi i handlu, przez L. F. Szczepińskiego. Wydanie 2gie Warszawa 1843.
Wyjawione tajemnice i przepisy doświadczonych użytków w gospodarstwie wiejskiem, domowem. Warszawa 1844. 8o.
Gospodyni litewska czyli nauka utrzymywania w porządku domu z zaopatrzeniem go we wszystkie przyprawy i zapasy kuchenne. Wilno 1848. 8o.

Weber Felix Dr.: Gastronomische Bilder. Beiträge zur Geschichte der Speisen u. Getränke, der Tischsitten und Tafelfreuden verschiedener Völker und Zeiten. Leipzig (Weber) 1882 8° str. 283

4 Mark 50 cent.

Hamm W. Das Weinbuch. Leipzig (Weber)

Malortie E. v. Das Menu. Eine Kulinarische Hanover (Klingworth)

Schlossar A. Speise u. Trank vergangener Zeiten in Deutschland. (Sammlung populärwissenschaftlicher Vorträge 16. Heft Wien - Hartleben)

Schultz Alvin: Das höfische Leben zur Zeit der Minnesänger. I Bd. Leipzig (Hirzel)

Schultze R. Geschichte des Weins u. Trinkgelage. Berlin (Nicolai)

Haupts Zeitschrift für deutsches Alterthum V. Bd (Altdeutsches Kochbuch)

Kudriaffska

Brillat-Savarin: Physiologie des Geschmacks Übersetzt ~~C. Vogt~~. Braunschweig Vieweg

Stuttgart, 1. September 1862.

P. P.

Höflichst Bezug nehmend auf meine Anzeige d. d. 15 Juni a. c. im Börsenblatt und der Süddeutschen Buchhändler-Zeitung, **Errichtung einer Verlagsbuchhandlung auf hiesigem Platze unter meinem Namen** betreffend, beehre ich mich, Ihnen heute anzuzeigen, daß die im vorigen Jahre unter der Firma: **K. Hofbuchdruckerei Zu Guttenberg in Stuttgart** erschienenen beiden Werke:

Württemberg
wie es war und ist.

Geschildert in einer Reihe vaterländischer Erzählungen, Novellen und Skizzen

aus

Württembergs ältesten Tagen bis auf unsere Zeit.

Zweite verbesserte und vermehrte Auflage.

3 Bde. 12°. Bisheriger Ladenpreis fl. 5. — Rthlr. $3^1/_3$. —

Württembergisches Gedenkbuch

auf alle Tage des Jahres.

Ein Handbuch für jeden Stand.

Von Dr. Karl Pfaff.

54